



Uova alla partenopea



Ingredienti per 4 persone

| | |
|------|---|
| n° 4 | Pomodori tondi |
| n° 4 | Uova |
| n° 3 | Acciughe sotto sale |
| n° 4 | Cucchiaini di olio d'oliva extravergine |
| n° 1 | Cucchiaino di aceto |
| q.b. | Capperi |
| q.b. | Foglie di basilico |
| q.b. | Sale e pepe |

Preparazione

1. Rassodare le uova, tenute a temperatura ambiente, in acqua bollente salata per 8-10 minuti. Sgocciolarle e metterle sotto l'acqua per farle raffreddare rapidamente, sgusciarle e affettarle a rondelle.
2. Lavare e asciugare i pomodori, quindi tagliarli a fette, eliminare i semi e salarli. Dissalare le acciughe sotto l'acqua fredda corrente e diliscatele. Dissalate i capperi sotto acqua corrente e sgocciolarli.
3. Alternare su un piatto da portata le fette di pomodoro con le rondelle delle uova, sovrapponetevi leggermente le une alle altre e decorare con cura ogni rondella con un'acciuga e un capperi.
4. Far sciogliere in una ciotola un pizzico di sale nell'aceto e poi emulsionarlo con l'olio, quindi aggiungere una manciata di pepe e il basilico lavato e spezzettato. Versare la salsa ottenuta sulle fette di uova e pomodoro prima di portarle a tavola.

