

Uova sode

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **185Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 uova di gallina
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Lavare le uova sotto acqua corrente, metterle in un pentolino coperte d'acqua e portare a bollore.
- Salare leggermente l'acqua (per evitare che il guscio si rompa) e cuocere per 8 minuti a fuoco vivace.
- Scolarle, raffreddarle sotto acqua corrente, quindi spellarle rompendo il guscio.
- Tagliarle a metà, oppure a fettine, e condirle con olio e sale.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

