

## COZZE CON UOVA IN CAMICIA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- 4 uova
- vino bianco (250ml)
- prezzemolo
- sedano (un gambo)
- aceto (10ml)
- cozze con guscio (1,5kg)
- zenzero

### Come si prepara

Raschiate bene le cozze e lavatele in abbondante acqua corrente.

In un tegame con l'olio, fate soffriggere uno spicchio d'aglio con metà del prezzemolo, lo zenzero e il sedano tagliato a tocchetti.

Dopo qualche minuto aggiungete le cozze, irrorate con il vino e fate cuocere a fiamma viva finché le valve non si saranno aperte.

Intanto portate ad ebollizione abbondante acqua salata e acidulata con un cucchiaino di aceto.

Appena l'acqua bolle, abbassate la fiamma, rompete le uova, una alla volta, in un piattino e delicatamente versatele nell'acqua.

Dopo circa 3 minuti scolate le uova in camicia.

Sgocciolate le cozze e disponetele su un piatto di portata, appoggiatevi sopra le uova e cospargete il tutto con il rimanente prezzemolo tritato.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 20

### Tags



pesce, molluschi, cozze, uova, piatti unici, secondi di pesce, uova in camicia

