

UOVA AL CURRY

Ingredienti

- farina (20gr)
- sale
- 4 uova
- 1 cipolla
- latte (125ml)
- burro (40gr)
- prezzemolo
- uvetta (20gr)
- curry (5gr)
- 1 mela renetta

Come si prepara

Fate rassodare le uova in acqua leggermente salata per 8 minuti circa, quindi scolatele, sguusciatele e tagliatele in quattro spicchi.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida e, nel frattempo, sbucciate la mela e tagliatela a cubetti.

In un tegame fate fondere il burro, unite la cipolla tritata e fatela rosolare per qualche minuto.

Aggiungete un cucchiaino di curry, due cucchiai di farina e, sempre mescolando, versate 125 ml di latte e 125 ml di acqua. Proseguite la cottura per 10 minuti, su fiamma dolce

Quando la salsa risulterà cremosa, aggiungetevi i cubetti di mela e cuocete finchè non si saranno sfatti. Per ultima aggiungete l'uvetta ed un pizzico di sale.

Sistamate gli spicchi di uovo su un piatto da portata fondo, versatevi la salsa preparata e cospargete con una manciata di prezzemolo tritato.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	134 kcal
-------------------	----------



561 kJ

Tags

antipasti freddi, foto, occasioni speciali, uova, new, feste, tradizionale, Uova al curry, mediterraneo

