

UOVA ALLA FRANCESCA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (75g)
- 5 uova
- pecorino (50g)
- burro (75g)
- pangrattato
- prosciutto cotto (100g)
- provola (50g)

Come si prepara

Sgusciare le uova e tagliarle in due nel senso della lunghezza.

Svuotarle del tuorlo - che verserete in una ciotola.

Unite ai tuorli: la besciamelle, la provola a dadini, il prosciutto cotto ed il pecorino.

Frullate ben bene gli ingredienti (anche con l'ausilio di un mixer) e con la crema che otterrete cercate di riformare la forma dell'uovo originario utilizzandone, pero', soltanto una meta'. Avrete così ottenuto otto uova.

Passatele nella farina (attenzione: l'infarinatura deve essere perfetta), poi nell'uovo sbattuto ed infine - avendo cura di mantenere la forma - nel pangrattato.

Friggete in olio caldo (le uova devono restare sommerse) e servite immediatamente.

Questa ricetta e' tipica della antica cucina siciliana.

Difficoltà: 4

Tempo: 40

Tags





cucina regionale, uova, secondi, ricetta utente, uova di Francesca, Sicilia, cucina mediterranea

