

Acciughe e uova

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

8 uova
8 filetti d'acciughe
olio d'oliva

Preparazione

Una preparazione da fare in tegamini singoli. In ognuno mettete due cucchiaini d'olio e fatevi insaporire due filetti d'acciughe spezzettati. Quindi sgusciatevi sopra le uova e aiutandovi con una paletta di legno mescolate bene gli albumi perché si rapprendano facendo attenzione a non rompere i tuorli. Non salate.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>