



www.iodicesrl.it

Fiori di peperoni con uova



Ingredienti per 4 persone

8 uova
1/2 peperone rosso, 1/2 giallo e 1/2 verde
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavate bene i peperoni. Tagliateli a fette che devono avere la forma di un fiore e che devono essere spesse circa 2 cm ed eliminate la parte centrale. Spennellate una padella antiaderente con poco olio extravergine di oliva e quando sarà ben caldo metteteci le rondelle di peperone; fatele scottare per qualche secondo da un lato e poi giratele dall'altro lato.

Rompete un uovo in un ciotolino, facendo attenzione a non rompere il tuorlo e poi sempre con molta delicatezza versatelo all'interno della rondella di peperone. Procedete così anche con le altre uova. A questo punto coprite con un coperchio e lasciate cuocere le uova a fuoco medio, spegnendo il fuoco quando l'uovo avrà raggiunto il grado di cottura da voi desiderato. Infine salate e pepate a piacere e, per un risultato più preciso, eliminate l'eventuale albume fuoriuscito dai bordi dei peperoni. Servite i fiori di peperoni con uova ben caldi.

Fonte: Giallo Zafferano