



Ricetta

Verza al forno con uovo in camicia

Quando il tuorlo ancora liquido incontra la verza si sprigiona la magia

35 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

VERZA

400 g verza tagliata a strisce di circa 2 cm **Di stagione**

1 cipolla tagliata sottile **Di stagione**

1 spicchio d'aglio tagliato a fettine sottili

2 cm zenzero tagliato a fettine sottili

1 C burro per arrostire

1 dl brodo di verdura

2 C salsa di soia

sale e pepe a piacere

UOVA IN CAMICIA

4 uova fresche

1 litro acqua

1 C aceto di mele

1 c sale

2 C semi di sesamo tostati

Ecco come si prepara

1 di 3

VERZA

Saltare la cipolla, l'aglio e lo zenzero in padella mescolando continuamente. Aggiungere la verza e cuocere per circa 4 minuti. Unire brodo e salsa di soia, portare a ebollizione. Cuocere coperto per circa 10 minuti finché la verza diventa tenera, eventualmente condire.

2 di 3

UOVA IN CAMICIA

Portare l'acqua a ebollizione, aggiungere aceto e sale. Rompere un uovo in una tazza e farlo scivolare con cautela nell'acqua bollente. Aggiungere tutte le uova allo stesso modo. Cuocere le uova per 3-4 minuti nell'acqua appena al di sotto del punto di ebollizione, estrarle delicatamente con una schiumarola, lasciarle scolare bene.

3 di 3

Servire

Impiattare la verza e le uova, guarnire con semi di sesamo e servire.