

Uova in camicia

Due uova (freschissime) a testa per quanti sono i commensali, in camicia con la salsa che faceva mia nonna cuoca (una delle cuoche della mia vita cui dedica questi appunti): non c'è ricetta che ami di più, specie in primavera con un'insalatina di foglia verde e patate lesse al vapore a cubetti accanto.

Riempite per tre quarti un tegame basso e largo di acqua cui aggiungerete una presa di sale e un cucchiaino di aceto (qualunque, salvo il balsamico). Portate a ebollizione e mantenete a fuoco dolce. Rompete il guscio di un uovo alla volta versandolo delicatamente in una tazzina da caffè. In un tegame medio potete cuocerne quattro alla volta, ma disponetele distanziate. Versate uno per uno con la tazzina ogni uovo: se portate il fondo della tazzina sull'acqua e ruotate dolcemente facendo scivolare l'uovo, farete uova in camicia e non frittata; così, infatti, resta raccolto l'albume e l'impatto con l'acqua bollente si riduce. Tre minuti precisi per ogni uovo da raccogliere e scolare con la schiumarola delicatamente, nell'ordine in cui l'avete versato. Disponete su piatto lungo, lasciate raffreddare e scolate poi quel po' d'acqua che rimane sempre sul fondo del piatto. Tritate con un coltello alto da trito (non frullate per favore!) prezzemolo fresco, capperi sott'aceto strizzati, uno o due filetti d'acciuga. Versate in una scodella cui aggiungete succo di limone e olio d'oliva. Gli ingredienti (che ho indicato in

ordine decrescente di quantità) vanno dosati a seconda del numero di uova, che devono appena far capolino di sotto la salsa. Per dare un'idea su 4 - 6 uova: mazzetto di prezzemolo (non usate quello surgelato perché serve a dar corpo alla salsa) tritato non troppo finemente e non reso inquietante poltiglia (personalmente mi affido a lama alta giapponese), un vasetto (piccolo) di capperi, un'acciughina /due o una punta di pasta d'acciughe, un limone, olio d'oliva in modo che la salsa resti verde e il battuto non si separi troppo dall'olio. Mescolatela bene e affidatevi al gusto: fresco, un po' pungente, equilibrato nel poter apprezzare i diversi sapori. Non aggiungete sale! Versate sulle uova e lasciate riposare. Prima di servire comprate il pane fresco in abbondanza: vedrete che non avanza.

B.A.