



Uovo all'occhio di bue

[Del 24/10/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: olio o burro, 1 uovo.

In una padella antiaderente versare un pò d'olio oppure una noce di burro; appena è ben bollente gettarvi l'uovo facendo attenzione a non rompere il rosso; salare solo il bianco d'uovo e con una paletta di legno muovere il bianco per farlo rapprendere completamente; infilare la paletta di legno sotto l'uovo e disporlo sul piatto di portata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]