



Uovo alla lacrima

[Del 28/06/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 1 uovo.

L'uovo va messo in acqua fredda e portato a bollore; si calcolano 6 minuti esatti da quando inizia a bollire poi si passa sotto l'acqua fredda; il bianco è coagulato mentre il rosso è quasi coagulato ad eccezione della cosiddetta lacrima, al centro.

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