

Uova alla Benedict con salsa olandese

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 20 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 1
- Calorie per porzione: 691 Kcal

Ingredienti:

- 100 g muffin inglese o pane tostato
- 40 g un uovo
- 50 g prosciutto cotto
- q.b. aceto
- 20 g un tuorlo
- 20 g burro
- 10 ml succo di limone. fresco
- q.b. sale
- q.b. pepe nero



Preparazione

Iniziamo la nostra ricetta partendo dalla preparazione delle uova in camicia: prendete un tegamino e riempitelo di acqua, quindi attendete che arrivi ad ebollizione. Quando avrà iniziato a bollire, abbassate l'intensità della fiamma e aggiungete all'acqua l'aceto.

Prendete l'uovo e rompetelo all'interno di una tazza; ancora intero, versatelo nel pentolino non appena l'acqua avrà ripreso il bollore e tenetelo in cottura per 3 minuti circa (se lo volete un po' più sodo, aggiungete qualche minuto in più).

Piccolo suggerimento: prima di mettere l'uovo a cuocere, prendete un cucchiaino e fate girare l'acqua formando una specie di vortice. L'uovo andrà inserito al suo interno.

Trascorsi i 3 minuti di cottura indicati, togliete l'uovo dalla cottura facendovi aiutare con una schiumarola e asciugate il tutto con un panno di carta da cucina.

Procedete quindi con la preparazione della salsa olandese: all'interno del mixer fate frullare i tuorli e il burro sciolto, finché non avrete formato una schiuma omogenea. Aggiungete quindi il succo di limone, il sale e il pepe e frullate nuovamente. Mettete a riposare la salsa al caldo.

Prendete ora il muffin inglese, tagliatelo a metà e mettetelo a tostare su entrambi i lati. Se non disponete a casa dei muffin, potete sostituirli con una fetta di pane casereccio.

Farcite il muffin con una fetta di prosciutto e l'uovo. Decorate infine il tutto con la salsa olandese. Servite ben caldo.