



PREPARAZIONI VARIE RELATIVE ALLE UOVA AFFOGATE

Uova affogate

In un recipiente più largo che alto mettere a bollire acqua e succo di limone (o aceto bianco), in misura di mezzo bicchiere per ogni litro d'acqua, senza aggiungere sale che, contenendo sodio, tende a diluire l'albume invece che a solidificarlo. Quando l'acqua bolle, rompere le uova (non più di 6) e lasciarle cadere, una per volta, nel punto in cui il bollire è più pronunciato. Farle bollire piano 3 minuti circa, quando il bianco si è quasi totalmente rappreso, e l'interno è molliccio, pescarle con una paletta rotonda forata, tuffarle in un recipiente d'acqua calda salata ma non bollente, pronte per essere servite. Le uova da preparare affogate devono essere freschissime altrimenti non si rapprendono.



Uova affogate Arlecchino

Porre l'uovo affogato in una tartelette e salsare una metà con salsa napoletana e l'altra metà salsa suprema. Cospargere la parte salsata con la napoletana di prezzemolo tritato un pò grosso e la parte salsata con la suprema di una dadolata finissima di tartufo nero.

Uova affogate contessa

Riempire oltre metà della tartelette con un misto di punte di asparagi e pisellini passati al burro, mettere l'uovo affogato e salsare con la salsa crema cospargendo la superficie con tartufi neri tritati.

Uova affogate aurora

Porre l'uovo affogato in una tartelette e salsarlo con la salsa aurora cospargendolo di rosso d'uovo sodo passato allo staccio.

Uova affogate Cleopatra

Riempire a metà la tartelette con fegatini di pollo tagliati a dadolini, rosolati al burro e legati con salsa diavola ridotta, porre l'uovo affogato e salsare una metà con salsa diavola legata e l'altra metà di salsa suprema. Cospargere la metà con la salsa diavola con un pizzico di bianco d'uovo passato allo staccio e la metà con la salsa suprema con un pizzico di tartufo tritato.

Uova affogate Fedora

Porre l'uovo affogato in una tartelette, salsarlo con la salsa crema e decorarlo con una fettina di fegato grasso sormontata da una fettina di tartufo nero.

Uova affogate alla fiorentina

In una pirofila mettere gli spinaci al burro, spianarli e porre sopra le uova affogate, salsarle con la salsa Mornay, cospargere con il parmigiano grattugiato e una pioggerella di burro fuso, farle gratinare.

Uova affogate alla creola o all'indiana

Riempire a metà una tartelette con riso alla creola, porre sopra l'uovo affogato e salsate con la salsa indiana.

Uova affogate all'americana



Porre l'uovo affogato su un mezzo pomodoro alla griglia, salsarlo con la salsa americana e decorarlo con una fetta di tartufo.

Uova affogate alla Rossini

Riempire a metà una tartelette con una dadolata di fegato grasso legata con salsa madera, porre l'uovo affogato e salsare con la medesima salsa, decorandolo con una fetta di tartufo nero.

Uova affogate principessa

Riempire a metà una tartelette con punte d'asparagi tagliarle a pezzettini e condire con formaggio e burro, porre l'uovo affogato, salsarlo con la salsa crema decorandolo con una fettina di tartufo nero.

Uova affogate cardinale

Riempire a metà una tartelette con una dadolata di polpa d'astaco legata con salsa cardinale, porre l'uovo affogato e salsare con la medesima salsa decorando con uova d'astaco.

Uova affogate floreale

Riempire a metà una tartelette di purea di piselli, porre l'uovo affogato, salsarlo con la salsa suprema addizionata con un pizzico di prezzemolo tritato grosso, e decorare con una margheritina ricavata da una fetta di carota cotta con un piccolo tagliapasta rigato.

Uova affogate alla giovannea

Riempire a metà una tartelette con code di gamberetti cotti e legate con salsa cardinale, porre l'uovo affogato, salsarlo con la medesima salsa e decorarlo con una fettina di tartufo nero.

Uova affogate alla certosina

Riempite a metà una tartelette con l'intingolo del risotto alla certosina, porre l'uovo affogato e salsare con la salsa di gamberetti.

Uova affogate benedettine

Su un crostone di pane a cassetta tagliato ovale e un pò grande, porre una fetta di prosciutto cotto, leggermente rosolata al burro, aggiungere l'uovo affogato e salsate con salsa olandese.

Uova affogate bella Elena

Su un crostone di pane a cassetta di formato ovale e un pò grande, mettere delle punte d'asparagi alla parmigiana, aggiungere l'uovo affogato, salsare con salsa crema e decorare con la lingua salmistrata tritata.

Uova affogate gratinate

Porre l'uovo affogato su un crostone di pane dorato al burro, salsare con salsa Mornay e fare gratinare alla salamandra o in forno a calore forte.

Uova affogate Georgette

Fare cuocere al forno delle patate grosse senza pelarle, tagliarle per lungo a 3/4 d'altezza e svuotarle. Porre un bel cucchiaino di code di gamberetti legate con salsa gamberetti, aggiungere un uovo affogato, salsare con la medesima salsa, coprire con l'altro pezzo di patata e mettere al forno per qualche istante per servirle ben calde.

Uova affogate Mirabeau



Su un crostone di pane fritto al burro, porre l'uovo affogato, salsarlo con salsa crema addizionata con la purea d'acciuga e decorarlo con 2 filetti d'acciuga a forma di spirale.

Uova affogate regina

Riempire a metà una tartelette con una dadolata finissima di bianco di pollo legata con salsa suprema, porre le uova, salsare con la medesima salsa e decorare con qualche goccio di estratto di carne sciolto.

Uova affogate alla piemontese

Riempire a metà una tartelette con fonduta alla piemontese, porre l'uovo affogato, ricoprire con uno strato leggero di fonduta e di fettine di tartufo bianco.

Uova affogate Mirella

Al centro di un piatto rotondo formare uno zoccolo di riso pilaf alla turca, porre le uova affogate, salsare con la salsa crema addizionata con lo zafferano in misura da conferire alla salsa un colore giallo pallido. Contornare la base con piccoli crostini rotondi fritti all'olio, ponendo al centro di ognuno un cucchiaino di salsa di pomodoro a pezzi.

Uova affogate alla zingara

Riempire a metà una tartelette di salsa zingara, porre l'uovo affogato, salsare con salsa Mornay, cospargere con il formaggio e burro fuso e fare gratinare.

Uova affogate primaverili

Su piatto rotondo, da portata, disporre a corona dei crostini di pane fritti al burro e sormontati dalle uova affogate, salsate con la salsa aurora e decorare con un pizzico di rosso d'uovo sodo passato allo staccio. Intercalare i crostini con fondi di carciofi farciti a cupola con un composto di punte d'asparagi e pisellini teneri conditi al burro e legati con salsa crema.

Uova affogate tartufate

Porre in una tartelette l'uovo affogato, salsare con la salsa Alba un pò legata, decorando con qualche fettina di tartufo bianco.

Uova affogate forestiera

Riempite a metà una tartelette con funghi alla crema, porre un uovo affogato, salsare con la salsa crema un pò densa e decorare con piccoli funghi gallinacci cotti al burro.