

Timballo di Uova in bellavista



Margherita



Calendula



Borragine

Ingredienti per 4 persone:

*8 uova, 2 acciughe sotto sale, 1 piccola cipolla, 1 cucchiaino senape forte, 2 cucchiari capperi dissalati, 3 cucchiari maionese, prezzemolo tritato, 1 noce burro, olio, sale, pepe, **margheritine di campo, fiorellini di borragine o di rosmarino per decorare.***

Procedimento:

Imburrate uno stampo da plumcake, in un piattino rompete un uovo alla volta, fatelo scivolare dolcemente nello stampo senza danneggiare il tuorlo, salate e pepate il tuorlo, ripetete per tutte le altre uova, coprite lo stampo con un foglio doppio di alluminio e cuocete al vapore per 20 minuti. Lasciate intiepidire, sformate il “timballo” e lasciatelo riposare al fresco almeno per una notte. Al momento di servire frullate la cipolla con la senape, le acciughe e i capperi dissalati, il prezzemolo, versando a filo un bicchierino di olio, mescolate la crema alla maionese. **Servite il “timballo” di uova decorato con margheritine di campo, fiorellini di borragine e rosmarino, petali di calendula** ben lavati, asciugati e accompagnando con la salsa piccante.