

Uova Con Scarola E Pinoli

Spezzettate la scarola, scottatela per qualche istante in acqua bollente salata, in cui avrete stemperato la farina, poi scolatela e strizzatela bene, in modo da eliminare tutta l'acqua. Affettate l'aglio e rosolatelo in un largo tegame con l'olio. Unite la scarola e lasciatela insaporire per qualche istante. Aggiungete quindi le olive tritate grossolanamente, i pinoli, sale e peperoncino a piacere, mescolate bene e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti. Aiutandovi poi con un cucchiaio, create nella preparazione 4 fossette, in ognuna delle quali romperete un uovo. Salate a piacere e lasciate cuocere, coperto e a fuoco basso, finché gli albumi si saranno rappresi. Servite subito. Per non rischiare di danneggiare il tuorlo, rompete l'uovo in un piattino e fatelo scivolare con delicatezza nella fossetta di verdura.

Ingredienti

4 Uova
800 G Insalata Scarola
10 Olive Nere Snocciolate
2 Cucchiate Pinoli
2 Spicchi Aglio
1 Cucchiaio Farina
4 Cucchiai Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Peperoncino In Polvere

Note

Preparazione: 45 minuti.