
Uova in camicia con julienne di rucola

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Le classiche uova in camicia accompagnate da julienne di rucola, aceto di mele e mozzarella di bufala. Ma la cosa importante è gustare il piatto secondo un ordine preciso: dalla mozzarella col suo gusto leggero di latte si passa alla rucola amara e piccante, per concludere con le uova leggermente profumate all'aceto di mele

Girovagando per la **blogosfera** ho trovato sull'ottimo sito di [gloricetta](#) la ricetta e la preparazione della uova in camicia; è un metodo che mi ha sempre attirato ma non mi son mai azzardato, pensando che fosse complicato, invece non è stato così, le prime due beh son finite nel dimenticatoio, poi dopo il cambio di pentola le altre 4 son uscite perfette.

Ho pensato di accompagnarle con della mozzarella di bufala e con una julienne di rucola. Il tutto va mangiato seguendo un percorso preciso, incominciando dalla mozzarella di bufala col suo gusto leggero di latte, poi passando alla rucola leggermente amara e piccante, arrivando infine alle uova in camicia, col loro dolce rosso e il bianco leggermente profumato dall'aceto di mele. In questa maniera oltretutto eviteremo di mischiare nel piatto il rosso dell'uovo con gli altri ingredienti, evitando che quindi ne ricopra il sapore.

Ingredienti (x 2 persone)

4 uova freschissime

1 mozzarella di bufala

2 mazzetti di rucola

1 cucchiaino di aceto di mele

Olio extra vergine di oliva

Sale e pepe

Lavare la rucola, asciugarla e tagliarla a julienne, disporla quindi nei due piatti occupandone un angolo, condirla con poco olio extra vergine di oliva, sale e un po' di aceto di mele. Tagliare a metà la mozzarella di bufala e disporre le due metà nei piatti.

In un tegamino largo circa 20 centimetri versare 4 dita d'acqua, una presina di sale grosse e portare a ebollizione, versare il cucchiaino di aceto di mele, abbassare la fiamma in modo che si avverta solo un tremore nell'acqua e non il classico bollore. Rompere quindi un uovo, e delicatamente versarlo in un piattino, evitando che il rosso si rompa, versare lentamente nell'acqua quasi bollente l'uovo dal piattino. Aiutandosi con un cucchiaino di metallo coprire il rosso con parte del bianco. Cuocere quindi

per 3 o 4 minuti. Con una schiumarola levare dall'acqua l'uovo in camicia appena preparato e riporlo su di un piatto con un foglio di carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso, ripetere per tutte le altre uova queste operazioni (rottura uovo, piattino,). Sistemare quindi due uova per piatto accanto alla rucola e la mezza mozzarella, salare e pepare le uova in camicia a piacimento.

Buon appetito!