Alessandro Borghese Kitchen Sound, le uova in purgatorio con nachos

borghese-17-bb15bd1d

UOVA IN PURGATORIO CON NACHOS
(Costo € - Tempo 25’ - Difficoltà #)

Ingredienti
4 uova
1 cipollotto
Salsa di pomodoro q.b.
Olio EVO q.b.
Nachos q.b.
Parmigiano a scaglie q.b.
Aceto di vino bianco q.b.
Paprika dolce q.b.
Basilico fresco q.b.
Sale q.b.

Preparazione
Taglia finemente il cipollotto e soffriggilo in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Incorpora la salsa di pomodoro e qualche fogliolina di basilico. Aggiusta di sale. Cuoci a fiamma dolce.
Porta a bollore una pentola d'acqua, aggiungi uno o due cucchiai di aceto di vino bianco, e crea un mulinello aiutandoti con una frusta. Versa l'uovo e cuoci per qualche minuto fino a far coagulare l'albume.
E' tutto pronto è il momento di impiattare!
Poni un cucchiaio di salsa al centro del piatto, disponi le scagliette di grana, l'uovo, due o tre chips di nachos sbriciolate, una spolverata di paprika dolce e infine foglioline di basilico per decorare.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno