

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 cucchiari 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 cucchiaino di salsa al centro del piatto, disponi le scaglette 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