

UOVA E FRITTATE

Uova con la menta alla turca

Origine: Turchia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uova	4
Yogurth	250 g
Aglione pestato	1 spicchio
Limone (succo)	1/2
Olio di sesamo	3 cucchiaini
Paprica	1 pizzico
Sale	

Preparazione

- 1 Sbattete in una terrina lo yogurt, aggiungetevi il succo di limone, l'aglio pestato, il sale e la menta in polvere.
- 2 Continuate a lavorare gli ingredienti per alcuni minuti, quindi versate il composto nelle quattro ciotole.
- 3 Mettete intanto sul fuoco una casseruola con circa mezzo litro d'acqua leggermente salata e portatela ad ebollizione.
- 4 Rompete un uovo per volta in un piccolo mestolo e immergetelo nell'acqua bollente, in modo che le uova possano cuocere per quattro minuti.
- 5 Appena le uova in camicia saranno cotte, adagiatele, a mano a mano, sullo yogurt nelle ciotole.
- 6 Fate scaldare leggermente l'olio in un tegamino, a fuoco bassissimo; aggiungete un pizzico di paprica, rigirate accuratamente con il cucchiaino di legno e versatelo in parti uguali sulle uova.