

UOVA SOTT'OLIO

INGREDIENTI

30 uova
1 litro di aceto rosso
1 litro di vino rosso
1 rametto di rosmarino
1 gamba di sedano
6 foglie di salvia
1 carota
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 rametto di prezzemolo.

PREPARAZIONE

Far bollire in acqua le uova per 9 minuti. Sbucciatele e mettetele nel vino mescolato all'aceto, con tutte le verdure. Fatele bollire per 40 minuti e poi lasciatele raffreddare nel liquido. Il giorno dopo asciugatele e invasatele nell'olio di semi o d'oliva. Le uova si conservano per 6 mesi a temperatura ambiente. Ottimo come antipasto o come secondo piatto.

