

# Uovo in camicia



**FACILEeBUONO**

**Dosi per 1 persona:**

1 uovo  
100 grammi di yogurt greco naturale  
scorza di limone  
sale  
aceto

**Per guarnizione:**

prezzemolo o erba cipollina tritati

Una ricetta gourmet



In un pentolino portiamo ad ebollizione dell'acqua, quanto basta che l'uovo galleggi con 1 cucchiaino d'aceto. Spegliamo il fuoco, rompiamo il guscio dell'uovo e facciamo scivolare delicatamente nell'acqua. Lasciamolo rassodare per 5 - 6 minuti in modo che l'albume avvolga il tuorlo. Disponiamo lo yogurt freddo in un piatto e grattugiamo sopra un poco di scorza di limone. Con l'aiuto di un cucchiaino togliamo l'uovo dall'acqua e adagiamolo sullo yogurt. Saliamo leggermente solo l'uovo e spolveriamo con prezzemolo o erba cipollina tritati.

*Un modo particolare di cucinare l'uovo in camicia, ecco come si fa.*

## Cos'è l'uovo in camicia?

L'uovo in camicia o "uovo poché", viene così definito perché durante la cottura in acqua bollente, l'albume avvolge completamente il tuorlo, proprio come se indossasse una camicia.

Delizioso per colazione, su pane tostato o dentro un panino, oppure come descritto nella ricetta gourmet qui sopra, in modo facile e semplice.