Nuvole di uova



Le nuvole di uova devono il loro nome alla loro soffice consistenza e sono facilissime da preparare. Il gusto è in sostanza uguale a quello dell'uovo al tegamino.

Step 1



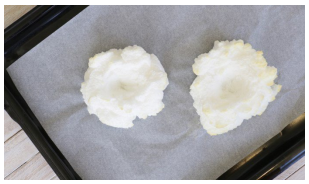
Dividere innanzitutto il tuorlo dall'albume. Mettere il tuorlo nel frigorifero e dopo aver messo un pizzico di sale nell'albume, montarlo a neve ben ferma.

Step 2



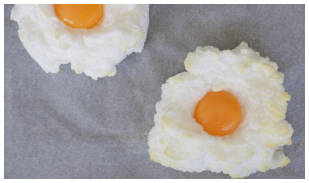
Versare il composto di albumi su una teglia ricoperta da carta da forno, formando dei mucchietti. Tanti quanti le uova utilizzate. Non dimenticate di fare al centro di ognuno di loro un solco. Mettete la teglia nel forno preriscaldato a 160 gradi per circa 4 minuti. (Attenzione: la prima volta che lo fate, non perdete d'occhio le uova, perché ogni forno scalda in modo diverso.)

Step 3



Adesso le «nuvole» dovrebbero avere una consistenza molto più spessa e in alcuni punti dovrebbero essere leggermente dorate.

Step 4



Ora fate scivolare il tuorlo nel solco e cuocete le uova per altri 4 minuti a 160 gradi – pronte!