

## Uovo in camicia con zucchine e verdure fritte



### Ingredienti per 10 persone

• Zucchine	g	500
• Carote	g	500
• Pastella per friggere ortaggi	g	500
• Uova intere freschissime	n.	10
• Acqua	l	5
• Aceto di vino rosso	ml	75
• Sale fino	g	75

### PROCEDIMENTO

1. Lavare e tagliare a bastoncino le carote e le zucchine.
2. Rompere le uova freschissime in una tazzina da caffè.
3. Porre a bollire l'acqua con l'aceto.
4. A ebollizione, far fare un mulinello veloce all'acqua, adagiare al centro l'uovo e abbassare la fiamma (95 °C). Cuocere 3 minuti e scolare su un panno.
5. Passare gli ortaggi nella pastella.
6. Friggere in olio caldo.
7. Posizionare l'uovo sulla frittura.