eggwiki

tutto quello che ti serve sapere per cuocere le uova **perfettamente**

- **UOVO SODO**
  - di 1 settimana per sgusciarlo meglio
    - in acqua bollente x 10’ in acqua fredda x 16’ in acqua fredda x 7’ dall’ebollizione
      - dopo la cottura raffredda subito l’uovo sotto l’acqua corrente e sguscialo
- **STRAPAZZATO**
  - molto fresco
    - a fiamma media fino a quando il composto è cremoso
      - sciogli 5 g di burro in una padella, versaci l’uovo sbattuto con sale e pepe e mescola continuamente, poi togli dal fuoco e incorpora 1 cucchiaio di panna fresca
- **ALLA COQUE**
  - di giornata
    - x 3’ in acqua bollente
      - usa uova a temperatura ambiente
- **AL TEGAMINO**
  - molto fresco
    - a fiamma media x 1’ da quando metti il coperchio: l’albume si rapprende e il tuorlo resta liquido
      - sciogli 5 g di burro e un pizzico di sale in un tegamino, scoccia l’uovo e copri appena l’albume inizia a rapprendersi
- **BAZZOTTO**
  - di 1 settimana per sgusciarlo meglio
    - in acqua bollente x 6’ in acqua fredda x 12’
      - dopo la cottura raffredda subito l’uovo sotto l’acqua corrente e sguscialo
- **IN COCOTTE**
  - molto fresco
    - x 5’ a bagnomaria sul fornello
      - imburra una cocotte di 6 cm di diametro, sala il fondo e scocciaci l’uovo senza rompere il tuorlo
- **FRITTATA**
  - molto fresco
    - a fiamma viva
      - sciogli 5 g di burro in una padella, versaci l’uovo sbattuto con sale e pepe e mescola continuamente muovendo la padella avanti e indietro; appena il composto è coagulato omogeneamente gira la frittata e cuocila sull’altro lato
- **IN CAMICIA**
  - freschissimo
    - x 3’ in acqua bollente addizionata di 1/10 di aceto
      - usa uova a temperatura ambiente
- **OMELETTE**
  - molto fresco
    - a fiamma viva
      - come la frittata, ma appena il composto si coagula inclina la padella e raccoglilo sul fondo, poi dai dei colpetti al manico per ruotare l’omelette e dorarla completamente

www.sandralonginotti.it