



Salsa di uova - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

salsa - aceto

Rassodare le uova (3 o 4)

Tritare poco aglio, prezzemolo e cipolla,

Far soffriggere, poi aggiungere una scodella circa, mezza d'acqua e mezza d'aceto.

Far bollire 5 minuti poi mettere le uova sode tagliate a spicchietti o sbriciolate.

Salare e far addensare.

eCucinando.it