

# SKIDNE ÆG

## (UOVA SODE CON SENAPE)



tratta da [www.arla.dk](http://www.arla.dk)

La Pasqua, è una festività molto importante in tutte le nazioni cristiane, incluse quelle scandinave, dove le famiglie si riuniscono per celebrare questa festività religiosa. L'uovo è il cibo che la fa da padrone in tutte queste regioni. La diffusione dell'uovo ha profonde radici di tipo tradizionale-religioso (spesso le uova vengono dipinte per poi essere offerte in regalo il giorno di Pasqua), ed è per questo che è presente su tutte le tavole pasquali della regione.

### **Ingredienti:**

8 uova

50 g di burro

50 g di farina di frumento

½ litro di latte

3 cucchiaini di senape di Digione

1 cucchiaino di sale grosso

pepe macinato fresco

Per guarnire crescione appena tagliato

### **Preparazione:**

Mettere le uova in una casseruola con acqua fredda, portare a ebollizione l'acqua e cuocere le uova a fuoco basso col coperchio per 6 minuti (il tuorlo dovrà essere morbido).

Nel frattempo fondere il burro in una casseruola a fuoco alto ma senza farlo diventare scuro.

Aggiungere la farina e metà del latte poco alla volta mescolando bene, dopo di che abbassare la fiamma e versare il latte rimasto.

Mettete la senape, sale e pepe e far bollire la salsa a fuoco basso e mescolando per circa 5 minuti. Aggiustate di sale se necessario.

Al momento di servire, distribuire la salsa di senape sui piatti insieme alle uova tagliate a metà e guarnire col crescione. Servire con pane di segale.