

Uova sode

Tempo preparazione

00:15 H

Durata preparazione

00:15 H

Ingredienti

- Uova di gallina (Possibilmente a temperatura ambiente).
- Acqua.
- Opzionale: Aceto (un cucchiaino) subito in acqua fredda.
- Opzionale: Sale (un cucchiaino) subito in acqua fredda..

Procedimento

Quando l'acqua bolle

- Aggiungere le uova
- Bollire vivace ma non esagerato

Tempi

- Se l'uovo è grande 9/10 min
- Se l'uovo è piccolo 8/9 min
- Uova di quaglia 4 minuti

Terminata la cottura

- Subito tutto in acqua fredda
- Ferma la cottura
- Aiuta a levare il guscio

From:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/> - BrezzaWiki

Permanent link:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:ricette:frittate:uovasode>

Last update: **2026/03/02 13:01**

