



# UOVA alla PRECISA

## Ingredienti per 4 persone

4 uova  
1 avocado  
4 fette di salmone affumicato  
3 limoni  
1 lime  
1 cucchiaino di senape dolce  
aneto  
olio e.v.o.  
sale e pepe

 21 min.

 Media

 183 kcal

Sbucciare l'avocado, tagliarlo a fettine e bagnarlo con il succo di un limone. Preparare la vinagrette grattugiando la buccia di due limoni e di un lime, emulsionare il loro succo con un cucchiaino di senape, sale, pepe e olio.

Su una piccola ciotola appoggiare un quadrato di pellicola trasparente di circa 15 cm di lato e sgusciarvi sopra un uovo, chiudere la pellicola a formare un pacchetto. Porre il pacchetto in acqua bollente e cuocere per circa 4 minuti. Ripetere l'operazione per le altre uova.

Impiattare ponendo sulle fette leggermente sovrapposte di avocado una fetta di salmone e quindi l'uovo in camicia, ancora caldo e privato della pellicola, aperto, salato e guarnito con un generoso giro di vinagrette, la buccia degli agrumi e alcuni rametti di aneto.