

# Uova scozzesi

Queste uova sono un piatto tipico scozzese, e vengono vendute anche industrialmente. Consistono di un uovo sodo foderato di salsiccia, successivamente impanato e fritto. Si reperiscono normalmente nella grande distribuzione in tutto il Regno Unito. Sono davvero saporite, soprattutto se mangiate appena cotte. In questa versione, il tuorlo rimane leggermente molto morbido e cremoso.



Ingredienti per 6 porzioni:

- 6 uova + 2 per impanare
- 500 gr di pasta di salsiccia
- pangrattato e farina
- olio di semi per friggere

Bollire le uova: metterle in un pentolino coperte di acqua fredda e portare ad ebollizione. Contare 4 minuti dal momento in cui l'acqua bolle, poi scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Una volta ben fredde, pelare facendo molta attenzione (dato che il tuorlo non è perfettamente sodo sono abbastanza fragili). Tenere a parte. Impastare la salsiccia con un po' di sale e pepe e un cucchiaino di paprika (dolce o affumicata, a piacere).

Utilizzando un tagliere foderato con un foglio di pellicola (renderà più facile avvolgere l'uovo), stendere un po' di salsiccia e allargarla con le dita, appoggiare al centro l'uovo e foderarlo con la carne avvolgendo la pellicola formando una palla.



Compattare con le dita spostando la salsiccia per chiudere tutti i buchi e creare uno strato uniforme. Appoggiare su un piatto coperto con pellicola.

Una volta completate tutte le "palle", passarle una alla volta prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e, per ultimo, nel pangrattato, abbondando e compattando bene con le mani. Passare le uova in frigorifero per 15 minuti.

Portare a temperatura l'olio per friggere fino a 190° (utilizzare un termometro da cucina), perchè le uova dovranno dorarsi in fretta all'esterno in modo che il calore non penetri troppo in profondità rassodando il tuorlo.

Preriscaldare il forno a 190°.

Friggere le uova 2-3 alla volta per 2 minuti, poi scolarle su carta assorbente e posarle su una teglia da forno coperta con carta forno.



Cuocere per 10 minuti e servire caldissime, accompagnate da verdure bollite.