

Ricette a quadretti

Sbucciare le uova sode con facilità

Le uova devono essere a temperatura ambiente perché non si rompano quando immerse nell'acqua. Fare bollire l'acqua e poi immergere le uova facendole bollire per 8 minuti. Lasciatele nell'acqua bollente per altri 2 minuti a fuoco spento quindi raffreddate sotto il rubinetto con acqua fredda e sbucciatele: il guscio si toglierà con facilità e senza intaccare l'albume.