

Ingredienti

Fave sgranate 230 gr
Piselli sgranati 150 gr
Lattughini 150 gr
Uova 10 pz
Pangrattato
Senape
Aceto
Olio di arachide
Olio extravergine d'oliva
Sale q.b.



Preparazione

Scottate le fave in acqua bollente per 2-3', scolatele, raffreddatele in acqua fredda e sbucciatele. Scottate anche i piselli per 2-3' e scolateli. Portate a bollore abbondante acqua in una casseruola.

Immergetevi 8 uova e lasciatele cuocere per 4-5', poi raffreddatele in acqua fredda, per interrompere la cottura.

Sgusciatele con molta delicatezza, battendole alle estremità, per non rischiare di romperle: essendo poco cotte, non sono resistenti come le uova sode.

Passate le uova sgusciate nel pangrattato, poi nelle due uova rimaste, battute con un pizzico di sale, quindi di nuovo nel pangrattato, in modo che risultino ben impanate.

Friggete le uova impanate in olio di arachide molto caldo per 40 secondi, scolatele delicatamente con il ragno e appoggiatele su fogli di carta da cucina, per assorbire l'unto in eccesso.

Raccogliete in un'insalatiera i lattughini e mescolateli con fave e piselli; conditeli con una vinaigrette preparata con olio extravergine, sale, aceto e un pizzico di senape (3 o 4 parti di olio per una parte di aceto).

Servite le uova fritte con l'insalata.