

Ingredienti (per sei persone):

6 uova intere

500 gr. di zucchini tagliati lunghi

6 bistecche di vitello impanate

Per il carpione:

1 cipolla

2 folti rametti di salvia

10 spicchi di aglio

1 bicchiere di aceto

1/4 di litro di buon vino bianco

Preparazione:

portare a bollore dell'acqua acetata e salata, mettete giù adagio le uova intere (che debbono essere freschissime altrimenti non stanno insieme); portate nuovamente a bollore per qualche minuto e togliete con la schiumarola le uova. Mettetele in una terrina. Preparate gli zucchini facendoli friggere con i profumi e metteteli in un'altra terrina. Fate altrettanto con le bistecche impanate.

Intanto fate rosolare con poco olio la cipolla, la salvia tritata grossolanamente e l'aglio intero, aggiungete l'aceto, lasciatelo evaporare, aggiungete il vino bianco, lasciatelo consumare un poco, salate e rovesciate la carpionata nelle terrine contenenti rispettivamente le uova, gli zucchini e le bistecchine. Tenete al fresco un giorno o due, poi servite il piatto freddo.