

Uova sode alla dukkah



Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova
2 cucchiaini di dukkah
1 cucchiaio di olio di semi di lino
100 g di mandorle o pistacchi non salati
90 g di semi di sesamo Despar Vital
2 cucchiaini di semi di coriandolo
2 cucchiaini di semi di cumino Despar
la punta di un cucchiaio di cannella in polvere
mezzo cucchiaino di pepe nero macinato
1 cucchiaino di sale marino

Procedimento

1. Preparo le uova sode, cuocendole per 7 minuti dal bollore. Le raffreddo sotto acqua fredda corrente e poi le sbuccio. Le taglio a metà.
2. Tosto a fiamma moderata tutti gli ingredienti per fare la dukkah in una padella antiaderente, a eccezione del sale.
3. Metto gli ingredienti per la dukkah, eccetto i semi di sesamo, in un tritatutto, insieme al sale. Faccio andare fino a che non sono ridotti in una sorta di polvere un po' grezza. Aggiungo il sesamo.
4. Condisco le uova con la dukkah e l'olio di semi di lino.