

VINAGRETA d'OU i ANXOVES

	<u>Ingredients</u>
100 ml	oli d'oliva verge extra
1	ou
2	filets d'anxova
	vinagre
	mostassa

- Posar l'ou sencer i cru dins d'una tassa, sense batre l'ou i afegir-hi un bon raig d'oli d'oliva
- Escalfar una paella al foc sense gens d'oli
- Quan la paella sigui calenta i aboquem l'ou+l'oli de la tassa i remenem amb una espàtula perquè qualli la clara
- Retirar del foc i abocar l'ou cuit al pot del pymer
- Afegir-hi els filet d'anxova + vinagre + oli i sal al gust + una mica de mostassa i passar-hi el pymer