



Diversi modi di fare l'uovo sodo e consigli per sbucciarlo

- Massimo Gilardi: ieri sera tra amici si è discusso molto su come si cuoce correttamente l'uovo sodo. Sono usciti diversi "modus operandi" voi cosa dite? Come si cuoce questo benedetto uovo sodo?
- Shelina Marsetti: lo lo faccio bollire 7 minuti, poi lo tiro fuori, lo faccio girare come una trottola se gira senza spostarsi allora è cotto;
- Anna Guerra: lo lo metto in acqua fredda poi da quando inizia a bollire conto 8 minuti;
- Deborah Bassoli: lo in acqua fredda e 10 minuti di bollire, poi lo raffreddo sotto l'acqua fresca per "pelarlo o sbucciarlo" a seconda dei termini usati in casa!
- Carmela Caminiti: Metti a bollire acqua, quando fa bollicine metti uovo per 8 minuti;
- Riccarda Rastelli: Idem otto minuti da quando inizia a bollire;
- Massimo Gilardi: già stanno tornando a galla i dubbi di ieri sera, si mette in acqua fredda o bollente?
- Patrizia Hermine: veramente bastano 5 minuti da quando bolle, oltre diventa verde e non fa bene;
- Massimo Gilardi: 5-7-8-o 10 minuti?
- Laura Gaia Gessaroli: 8 lo faccio sempre così e vengono bene!
- Patrizia Hermine: fredda o tiepida;
- Manuela Tiraferri: lo 10 minuti da quando inizia il bollire;
- Rossana Innocenti: Lo metti in acqua fredda poi sul fuoco e calcola 10 minuti;
- Massimo Gilardi: e poi... se l'uovo galleggia è fresco o è vecchio?
- Marina Dobroiu: Vecchio!
- Paola Bart: Lo metti in acqua fredda e conti 8 minuti da quando comincia a bollire;
- Luana Marano: lo faccio così metto una goccia di aceto bianco a bollire dell'acqua (così non fa la spaccatura della buccia) non mi veniva altro nome in mente... Poi bollire per 7 minuti e raffreddare sotto acqua corrente e sbucciato freddo...
- Marina Dobroiu: 5 minuti da quando inizia il bollire;
- Rock Vale: Acqua fredda e da quando bolle 7 minuti e 20;
- Diana Tasini: lo lo metto in acqua quando inizia le bollicine 10 minuti Poi acqua fredda ideale.
- Elena Casaglia: Acqua fredda e da quando bolle 10 minuti;
- Jessica Cecchini: Mio padre mi ha insegnato a metterlo ad acqua fredda. Da quando inizia a bollire conti 3 minuti per l'uovo alla cocque, 6 per l'uovo "bazzotto" (albume sodo e tuorlo morbido)

morbido), 9 per l'uovo sodo. Mai superare i 10 minuti altrimenti diventa verde. Io lo lascio 7/8 minuti così il tuorlo non è troppo asciutto!

- Elisa Zanni James: Alla scuola alberghiera insegnano 8 minuti esatti da quando inizia a bollire l'acqua;
- Stefania Angeli: Uovo in acqua fredda e 9 minuti dal bollore;
- Kati Bieber: prima si fa un buchino nella buccia, per non farla spaccare, quando bolle l'acqua lo metto per 7 minuti, così è solido e nel mezzo rimane un po' più morbidino, proprio come piace a me;
- Valentina Russo: 8 minuti da quando inizia a bollire l'acqua... Facendo attenzione nel mettere l'uovo... magari aiutandosi con un cucchiaino così non si rompono;
- Daniela Di Santo: Io lo metto nell'acqua, accendo il fuoco e dopo un po' che bolle lo tolgo;
- Miriam Casalini: Acqua fredda e 9 minuti da quando inizia a bollire. Poi acqua fredda;
- Alba Vienna: Direi che i metodi che non superano i 10 minuti partendo dall'acqua fredda siano tutti corretti. La pellicola verdognola è solfuro di ferro che si forma superando i 15. Puzza un po' e non è bello da vedere, ma totalmente innocuo;
- Anna Guerra: Ma 10 minuti sono troppi un cuoco mi ha detto che i min giusti sono 8;
- Alba Vienna: 10 minuti partendo dall'acqua fredda, non dal bollore;
- Stefania Fusciani: In acqua fredda... 10 minuti da quando bolle l'acqua e l'uovo è pronto;
- Massimo Gilardi: si può anche cuocere nel microonde?
- Alba Vienna: ci sono contenitori appositi per microonde, messo intero e senza contenitori appositi, esplose;
- Alberto Dell'Aere: Quando l'acqua bolle l'uovo viene messo delicatamente nell'acqua tenendolo con le mani ed immergendolo lasciandolo a metà nell'acqua per pochi istanti, poi si lascia la presa... questo per far sì che il tuorlo rimanga al centro dell'uovo...
- Chiara Gontero: La mia bisnonna diceva "Da quando bolle il tempo di un Ave Maria".

ph. guidecucina.pianetadonna.it

[Read More](#)
