

Uova al tè (Cha Ye Dan)

- 6 uova
- acqua
- 1 dl salsa di soia
- 2 cucchiaini foglie di tè nero
- 2 cucchiaini Five Spices (condimento in polvere di 5 spezie)

Preparazione:

- mettere le uova delicatamente in una pentola
- aggiungere l'acqua che ci vuole per ricoprirle completamente
- portare a ebollizione, poi far bollire a fuoco lento per 5 minuti
- scolare le uova e lasciarle intiepidire
- picchiettare le uova leggermente con il dorso di un cucchiaino in modo da far apparire uniformemente delle sottili crepe sul guscio
- riporre le uova picchiettate nella pentola e ricoprirle di nuovo con acqua
- aggiungere foglie di tè nero, salsa di soia e miscela di spezie (Five Spices)
- portare il tutto a ebollizione e lasciare in infusione per almeno 2 ore
- lasciar raffreddare le uova nel liquido di cottura, poi riporre così nel frigorifero fino al momento del loro uso
- a questo punto si rimuovono i gusci e le uova al tè sono pronte per essere gustate

