**Pane e uova**

Ingredienti:

* *acqua*
* *uova*
* *pane raffermo, sminuzzato*
* *sale*

Esecuzione:

Prima devi prendere le uova e metterle nell’acqua calda con un po’ di sale, poi devi farle bollire per soli 3 minuti, perché se aspetti più tempo l’uovo sarà sodo e se aspetti di meno, sarà troppo crudo. Sminuzza il pane e mettilo in una terrina.

Adesso che le uova sono pronte, le rompi, le liberi della scorza e le aggiungi al pane.

Finita la preparazione, non devi far altro che mangiare.

Era una notte fredda. Una notte come tutte le altre negli ultimi giorni di guerra e tutti avevano molta fame, perché stavano scappando dalla città la mattina presto, fuggendo dai soldati nemici che erano arrivati la notte prima. Nessuno aveva mangiato niente tutto il giorno e adesso, arrivati in quella casa in mezzo alla campagna, avrebbero mangiato qualcosa per riprendere le forze e continuare il loro viaggio.

Allora la nonna di mia nonna prese le ultime uova che aveva nel cassetto e disse a uno di loro, un giovane che era vicino a lei, che iniziasse a fare il fuoco e mettesse su l’acqua nella pentola.

Quando le uova furono pronte, la nonna le sbucciò e le mescolò con il pane che aveva comprato tre giorni prima e che aveva appena tagliato fine fine.

Così preparò la cena per tutto il gruppo e grazie a questa cena poterono continuare la loro fuga dalla città in guerra.

Angel Marquez