



Uova strapazzate

[Del 21/05/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 2 persone: 2 uova, latte parzialmente scremato (2 cucchiai), sale e pepe q.b., burro.

In una terrina non molto grande con una forchetta o meglio una frusta, sbattete le uova insieme a al latte, un pizzico di sale e uno di pepe. Fate scaldare una padella con burro e, a fuoco medio, versatevi il composto. Non appena la miscela inizierà a rapprendersi, 'strapazzatelà per qualche secondo con un cucchiaio di legno, in senso circolare. Questo piatto semplice ed appetitoso è ottimo per preparare una ricca colazione, magari accompagnandolo con il bacon o pancetta dolce tostata. Per renderlo più leggero potrete sostituire il burro con un filo d'olio di semi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]