

SECONDI PIATTI

Uova con la scamorza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [2 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 4

SCAMORZA 300 gr

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

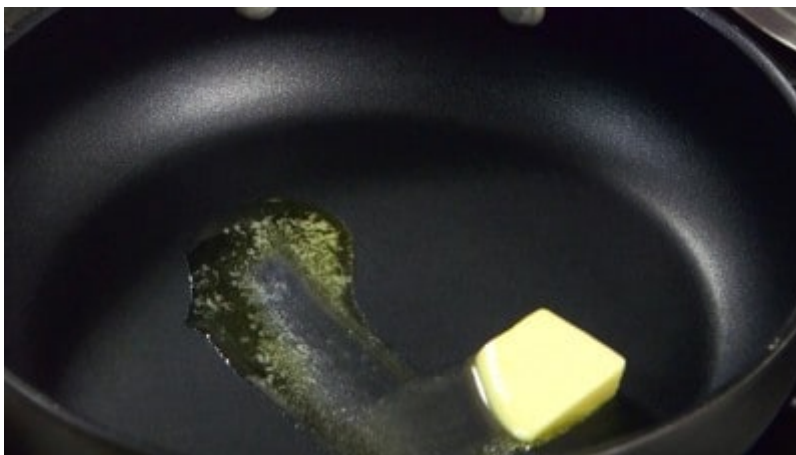
Uova con la scamorza, un secondo piatto velocissimo e davvero goloso soprattutto per chi ama l'abbinamento uova-formaggio che a nostro avviso è sempre vincente!

Per fare questo piatto ci vogliono davvero 5 minuti e solo 2 ingredienti... provate anche la variante

[al pomodoro!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare il burro in una casseruola a bordi bassi. Nel frattempo tagliate la scamorza a fettine sottili.



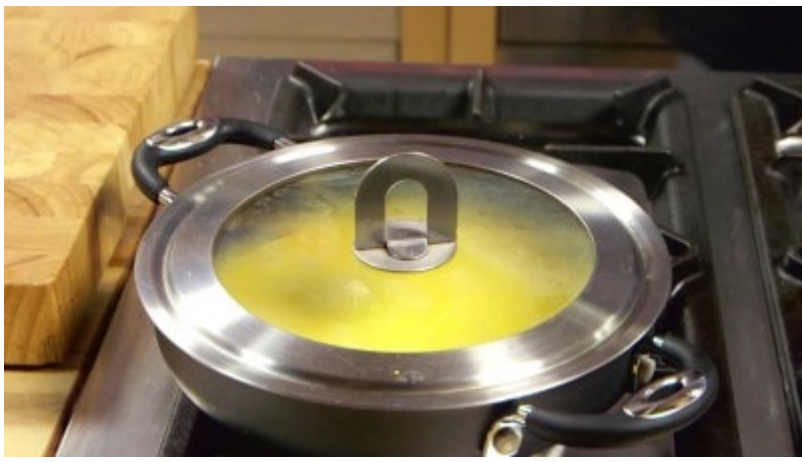
- 2 Quando il burro si è ben fuso e scaldato, aggiungete le fette sottili di scamorza foderando tutto il fondo della casseruola.



- 3 Nel frattempo aprite e sbattete le uova. Quando la scamorza inizia a fondersi, versate sopra le uova.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere.





- 4 Salate e pepate e quando l'albume si è rassodato cambiando colore da trasparente a bianco opaco, è il momento di trasferire il tutto in un piatto da portata.



