

ANTIPASTI E SNACK

Formaggio e uova al tegamino

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 cucchiata di burro
- 100g di formaggio tipo kefalotiri
- 2 uova
- poca farina
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 In un tegamino fate sciogliere una cucchiata di burro. Tagliate il formaggio in grosse fette, infarinatelo e mettetelo nel tegamino a fuoco basso.
Appena si rosola, giratelo dall'altra parte e rompete sopra le 2 uova (occhio di bue).
Spolveratele con sale e pepe e fatele cuocere lentamente fino a fare addensare gli albumi.

NOTE

Variazione: se volete, potete aggiungere nel tegamino della salsiccia o usare un differente tipo di

formaggio.