

ANTIPASTI E SNACK

Scamorza strapazzata afrodisiaca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 scamorza bianca
- 4 uova
- peperoncino secco tritato
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Pelata la scamorza, tagliatela a fettine sottili, in una padella inaderente versate il cucchiaino d'olio, a fuoco lento versate la scamorza a fettine e quando si è sciolta e amalgamata in un'unico blocco aggiungete le 4 uova, strapazzate il tutto e appena il composto diventa di colore giallo (come il tuorlo dell'uovo) servite a tavola aggiungendo il peperoncino a volontà.