

SECONDI PIATTI

Uova gratinate con broccoli affogati al vino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

8 uova
1 broccolo
3 spicchi di aglio
mezzo bicchiere di vino bianco
una manciata di parmigiano grattugiato
5-6 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare l'aglio.

In padella mettere l'olio e l'aglio, fate soffriggere quindi unite il broccolo lavato e tagliato in cimette, salare.



- 2 Fate rosolare, unite il vino, coprite solo a metà e portate a bollore a questo punto coprite completamente.

Unite le uova e fate cuocere solo fino a quando l'albume comincia a rapprendersi, togliete dal fuoco e coprite con parmigiano e poco pepe.



- 3 Mettete la padella nel forno sotto il grill per 3 minuti circa.

