

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.

