

SECONDI PIATTI

Uova nelle uova

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 uova
parmigiano
prezzemolo
pepe
1 noce di burro
1 cipolla
1/5 bicchiere di latte
2 cucchiari di panna
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Rassodare 2 delle 6 uova e metterle da parte. Prendere le altre 4 uova e sbatterle con del parmigiano, sale, pepe e un po' di prezzemolo sminuzzato e tenere da parte.



- 2 In una padella rosolare del burro con poca cipolla affettata sottile, quando sarà dorata aggiungere un po' di latte e un po' di panna. Fare sobbollire e dopo pochi istanti aggiungere le uova sode tagliato in due metà.



- 3 Aggiungere infine le uova sbattute, mescolare facendo attenzione a non rompere le uova sode.



- 4 Accompagnare con verdure anche crude come ad esempio carote filangé condite in insalata.

Per 4 persone.

NOTE