

SECONDI PIATTI

Uova strapazzate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [1 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Uova strapazzate: un grande asso nella manica per chi vuole portare a tavola un piatto facile e veloce che metta d'accordo tutta la famiglia. Una versione questa basic, che può essere variata in base ai propri gusti. Amate le ricette a base di uova?

Provate la [frittata margherita](#)!

INGREDIENTI

UOVA grandi - 4

BURRO 50 gr

PANNA FRESCA abbondante - 1 cucchiaio
da tavola

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

PANE 4 fette

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PER ACCOMPAGNARE

BACON 3 fette

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare le uova strapazzate, rompete le uova all'interno di un pentolino,

assieme al burro. Iniziate a scaldare il tutto a fuoco moderato, mescolando rapidamente con un lecca pentola ed appena il composto comincia a prendere calore toglietelo dal fuoco continuando ad amalgamare. Il calore sarà comunque presente sulle superfici del pentolino continuando comunque la cottura delle uova.

Mettete e togliete dal fuoco il pentolino almeno 3-4 volte, fino a quando le uova si saranno bene coagulate. Questo procedimento vi aiuterà a mantenere una temperatura sempre piuttosto controllata, così da ottenere un composto cremoso senza rischiare di stracuocere le uova.

2 Quando il preparato risulta ben addensato ma comunque ancora morbido unite alle uova: la panna, l'erba cipollina tagliuzzata e regolate di sale e pepe.

3 In una padella lasciate scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva. Appena l'olio sarà caldo unite in padella le fette di bacon e fatele abbrustolire bene.

Tagliate delle fette di pane e mettetele ad abbrustolire nel forno caldo.

4 Servite l'uovo strapazzato sulle fette di pane tostato e accompagnatelo a piacere con del bacon rosolato in padella.