

SECONDI PIATTI

Uova con speck e ricotta salata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **5 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

UOVA 8

SPECK 100 gr

RICOTTA SALATA 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

Uova con speck e ricotta salata, un secondo piatto che si rifà vagamente alla colazione classica americana: uova e bacon, ma con un tocco tutto italiano con lo speck e la ricotta salata!

Un secondo piatto facilissimo e veloce da preparare, adatto anche per un pranzo di corsa senza voler mettere il gusto in secondo piano. Insomma uno speedy piatto per non essere obbligati a mangiare il solito panino!

PREPARAZIONE

- 1 Ungete il fondo di una casseruola antiaderente con un filo d'olio extravergine, quindi asciugate l'eccesso con un foglio di carta assorbente. Mettete la casseruola sul fuoco.



- 2 Disponete sul fondo della casseruola le fette di speck e non appena il grasso inizia a diventare trasparente, rompetevi sopra le uova cercando di mantenere il tuorlo intero.



3 Coprite la casseruola con un coperchio e lasciate cuocere per un minuto circa. Successivamente scoperchiate e aspettate che le uova siano cotte fino al punto da voi desiderato.

Salate e pepate.



4 Infine, grattugiate la ricotta salata direttamente sulle uova e lasciate cuocere per l'ultimo

minuto.



5 Servite le uova con speck e ricotta salata direttamente nella casseruola.

