

SECONDI PIATTI

Huevos revueltos con chorizo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

120 g di salsiccia
6 uova
¼ di tazza di latte
1 pomodoro spellato e tritato
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Togliere il budello alla salsiccia e sbriciolarla in una padella. Porre su fuoco dolce e cuocere la salsiccia per 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scolare il grasso eccedente.

In una terrina sbattere le uova con il latte, sale e pepe. Versare le uova sopra la salsiccia e cuocere su fuoco dolce senza mescolare finchè le uova inizieranno a rapprendersi sul fondo e sui lembi della padella. Sollevare e ripiegare con una spatola i lembi della frittata in modo che il composto ancora liquido che si trova in superficie venga a contatto con la padella e si addensi. Continuare a sollevare e ripiegare i lembi della frittata per 2-3 miinuti.

Incorporare quindi i pomodori al composto e continuare a sollevare e ripiegare per altri 2-3 minuti o finché la frittata sarà rappresa ma ancora morbida. Servire subito.