

SECONDI PIATTI

# Uova con bacon e chilli

di: *felsina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

- 8 uova
- 8 fettine di bacon
- 800 g di salsa Chilli
- 8 cucchiari di salsa al pepe verde
- 2-3 spicchi di aglio
- 2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

## PREPARAZIONE

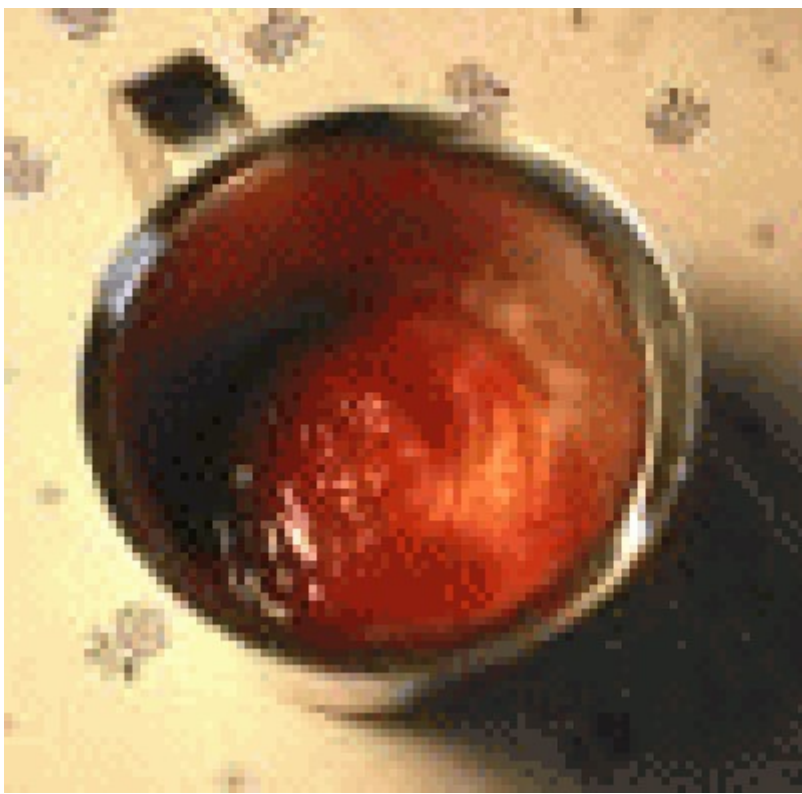


2 Mettete il bacon in una padella e fate abbrustolire.



3 In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate soffriggere, quando l'aglio è ben soffritto toglietelo.

In una casseruola scaldare il chilli.



4 Unite 4 uova e mescolare molto velocemente.



5 Trasferite il composto nella padella con l'olio, unite le altre 4 uova intere e fate cuocere.



6 Servite con il bacon e salsa al pepe verde.

