



UOVA STRAPAZZATE

Ingredienti

4 uova
burro
panna fresca
sale, pepe ed erba cipollina

Procedimento

Porre in una casseruola le uova con del burro.

Porre la casseruola sul fuoco, a fiamma bassa o a bagnomaria, e cominciare a mescolare delicatamente.

Alternare questo lavoro tra il fuoco e il piano della cucina in modo che l'uovo non raggiunga una temperatura elevata.

Al termine aggiungere un paio di cucchiari di panna fresca ed erba cipollina tritata.

Servire su pane tostato caldo.