

Uova strapazzate alla salsiccia

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 2 fette di pane casereccio tipo Altamura o simili
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 100 g di salsiccia
- 1 rametto di rosmarino
- 4 uova di gallina
- Olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Tagliare le fette di pane e passarle per qualche minuto sotto il grill del forno per farle abbrustolire.
- Fare il Parmigiano Reggiano a scaglie.
- Togliere il budello dalla salsiccia e sbriciolarla.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie, sciacquarle e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere la salsiccia ed un pizzico di rosmarino in una padella antiaderente abbastanza grande per cuocervi dentro le uova e mescolare.
- Accendere il fuoco e far rosolare la salsiccia a fiamma vivace fintanto che non si sarà uniformemente colorita.
- Quando sarà ben abbrustolita rompere le uova nella padella e mescolare appena con un cucchiaio di legno. Aggiungere metà Parmigiano Reggiano.
- Mescolare di tanto in tanto, per rivoltare le uova. Proseguire secondo il grado di cottura desiderato.
- Mettere sul fondo di ogni piatto la fetta di pane divisa in due e cospargerla con un filo d'olio ed una macinata di pepe. Mettere una porzione di uova coprendo parte del pane, unire una manciata di Parmigiano, una macinata di pepe, il rosmarino rimasto e servire immediatamente.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

contorni a base di piselli, cipolle, asparagi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

