

# Uova strapazzate Taleggio e Gorgonzola

Le **uova strapazzate Taleggio e Gorgonzola** sono un secondo piatto a base di uova semplice e veloce da preparare, ma molto saporito. Accompagnate da fette di pane abbrustolito sono un piatto completo, da abbinare ad un contorno. Ottimi i piselli o gli asparagi.

Le **uova strapazzate Taleggio e Gorgonzola** si devono preparare e gustare al momento, quando sono calde e cremose. Il contorno va quindi preparato prima per poter servire tutto insieme.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **482Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

## INGREDIENTI

- 40 g di Taleggio
- 40 g di Gorgonzola dolce
- 2 fette di pane casereccio tipo Altamura o Toscano
- Olio extravergine di oliva
- 4 uova di gallina
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe nero macinato al momento
- Sale

## PREPARAZIONE

- Tagliare a cubetti di circa un centimetro il Taleggio e il Gorgonzola privati della buccia.
- Far abbrustolire le fette di pane sotto il grill del forno da entrambi i lati.
- Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio.
- Quando è ben caldo, rompere le uova al suo interno e mescolare appena con un cucchiaio di legno.
- Aggiungere il Taleggio, il Gorgonzola e metà del Parmigiano.
- Cuocere a fiamma media mescolando di tanto in tanto, per rivoltare le uova e miscelarle ai formaggi.
- Pepare e assaggiare per regolare di sale.
- Cuocere fino alla consistenza desiderata, ma senza esagerare, altrimenti le uova diventeranno secche.
- Disporre in ogni piatto una fetta di pane divisa a metà e suddividere le uova coprendo parte del pane.
- Decorare con il restante Parmigiano, pepare e servire immediatamente.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

piselli in padella.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.