

# Uova strapazzate speck e Taleggio

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 80 g di Taleggio
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 2 fette di speck non troppo sottile
- Olio extravergine di oliva
- 4 uova di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- Sale

## PREPARAZIONE

- Tagliare a cubetti di circa un centimetro il Taleggio e grattare il Parmigiano.
- Tagliare lo speck a striscioline.
- Scaldare un padellino antiaderente con un filo d'olio, ben cosparso con un pennello.
- Quando è ben caldo unire lo speck e farlo ben abbrustolire.
- Rompere le uova nella padella e mescolare appena con un cucchiaino di legno. Aggiungere il Taleggio e metà del Parmigiano.
- Mescolare di tanto in tanto, per rivoltare le uova e miscelarle ai formaggi.
- Pepare e salare leggermente. Cuocere fino alla consistenza desiderata.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

