

# Uova affumicate

Le **uova affumicate** sono uova strapazzate con Parmigiano Reggiano e provola affumicata, che dà al piatto il particolare aroma che lo contraddistingue.

Le **uova affumicate** sono ottime servite con fette di pane fresco, oppure leggermente abbrustolite e condite con un filo d'olio e pepe. Se amate un piatto più saporito, al posto del Parmigiano si può utilizzare un pecorino stagionato, anche leggermente piccante.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **395Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 100 g di provola affumicata
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 4 uova di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Grattugiare grossolanamente la provola in una grattugia a fori larghi.
- Grattugiare il Parmigiano.
- In una ciotola, rompere le uova e, senza sbatterle, unire il latte, un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
- Scaldare un padellino antiaderente con un filo d'olio, ben cosperso con un pennello.
- Quando è ben caldo unire le uova e mescolare appena con un cucchiaio di legno. Aggiungere la provola.
- Mescolare di tanto in tanto, per rivoltare le uova e miscelele al formaggio.
- Pepare e salare leggermente. Cuocere fino alla consistenza desiderata mantenendo la fiamma bassa per rendere le uova cremose.
- A fine cottura mettere nel piatto, cospargere con il Parmigiano, una macinata di pepe e servire.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Piselli in padella, carote glassate, carciofi trifolati.

## 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.