

Uova del casaro

Le **uova del casaro** sono uova strapazzate con la mozzarella e il Parmigiano, un mix di sapori veramente ottimo, fra i miei abbinamenti preferiti in fatto di uova strapazzate.

Per la buona riuscita delle **uova del casaro** il segreto è nella mozzarella: deve essere una fiordilatte di qualità, scolata e strizzata adeguatamente, meglio ancora se scolata dal proprio liquido il giorno prima e lasciata su un piatto in frigorifero ad asciugare fino al momento di utilizzarla.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 125 g di mozzarella fiordilatte
- 4 uova di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- Sale fino
- Olio extravergine di oliva
- 2 fette di pane casereccio, tipo Toscano o Altamura

PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella dal suo siero e strizzarla delicatamente.
- Ridurla a pezzetti e strizzare nuovamente in modo da eliminare quanta più acqua possibile.
- Mettere i pezzetti su un foglio di carta da cucina ad asciugare.
- Rompere le uova in una ciotola, sbatterle appena, quindi unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, il Parmigiano (tenendone da parte appena un po' per decorare) e la mozzarella.
- Tagliare le fette di pane a metà e disporle nei piatti da porzione.
- Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio, ben cosparso con un pennello.
- Quando è ben caldo versare il composto di uova e cuocere a fiamma molto dolce, mescolando e muovendo gli ingredienti con un cucchiaino di legno.
- Continuare a mescolare e cuocere fino alla consistenza desiderata.
- Dividere le uova fra i piatti appoggiandole sul pane e servire immediatamente decorando con il Parmigiano tenuto da parte.

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.