

# Uova all'occhio di bue

## INFORMAZIONI

- **1** persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- Olio extravergine di oliva
- 2 uova di gallina
- Sale
- Pepe

## PREPARAZIONE

- Scaldare un padellino antiaderente con un filo d'olio, ben cosparso con un pennello.
- Rompere le uova nella padella e farle soffriggere a fiamma bassa qualche istante.
- Portare a fine cottura, secondo la consistenza preferita. Ogni tanto con un cucchiaino prelevare un po' d'olio dal fondo e portarlo sui tuorli, affinché cuociano in superficie e prendano sapore.
- Portare con una paletta le uova nel piatto, unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, servire immediatamente con pane fresco.

## 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.

