

Uova strapazzate al Gorgonzola

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 80 g di Gorgonzola dolce
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Olio extravergine di oliva
- 4 uova di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- Sale fino
- 1 fetta di pane casereccio tipo Altamura o Toscano
- 4 foglie di salvia



VARIANTE VEGETARIANA

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

PREPARAZIONE

- Tagliare a cubetti di circa un centimetro il Gorgonzola privato della crosta e grattare il Parmigiano Reggiano.
- Scaldare un padellino antiaderente con un filo d'olio, ben cosparso con un pennello.
- Quando è ben caldo, rompere le uova al suo interno e mescolare appena con un cucchiaio di legno. Aggiungere il Gorgonzola 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.
- Tagliare una fetta di pane, dividerla in due, cospargerne metà con un filo d'olio, una macinata di pepe e porla in mezzo al piatto. Mettere una porzione di uova coprendo parte del pane. Unire una manciata di Parmigiano, pepare e servire immediatamente decorando con foglie di salvia.
- Ripetere il procedimento per ogni porzione.

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.