

# Uova strapazzate al Taleggio

Le **uova strapazzate al Taleggio** sono un secondo piatto semplice e veloce da preparare, molto gustoso e nutriente, a base di uova e Taleggio. Servite con un contorno di verdura cotta, come ad esempio piselli in padella o patate al forno, diventano un piatto unico veramente completo.

Le **uova strapazzate al Taleggio** prendono questo nome proprio perchè la loro caratteristica è quella di essere sbattute durante la cottura in modo che non risultino compatte come una frittata, ma morbide secondo il proprio grado di cottura preferito.

## INFORMAZIONI

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

## INGREDIENTI

- 80 g di Taleggio
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Olio extravergine di oliva
- 4 uova di gallina
- Sale
- 2 fette di pane casereccio tipo Altamura o Toscano
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Tagliare le fette di pane a metà, spennellarle con un filo d'olio e abbrustolirle sotto il grill del forno. Distribuirle nei piatti da porzione.
- Tagliare a cubetti di circa un centimetro il Taleggio e grattare il Parmigiano.
- 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 cucchiaino di legno. Aggiungere il Taleggio e metà del Parmigiano.
- Cuocere a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto, per rivoltare le uova e miscelarle ai formaggi.
- Cuocere fino alla consistenza desiderata e regolare di sale. Unire una macinata di pepe.
- Dividere le uova strapazzate nei piatti, coprendo parte del pane. Unire il Parmigiano tenuto da parte per decorare e servire immediatamente.

## 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.

