

INVOLTINI DI RADICCHIO CON UOVA STRAPAZZATE

Ingredienti per una persona:

- 3 foglie di radicchio rosso di Verona,
- 2 uova,
- 10 g di burro,
- 15 g di formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe.

Scottare le foglie di radicchio in acqua bollente, sbattere le uova con sale e pepe e cuocerle in una padella bassa con il burro, lasciandole morbide.

Sistemare le uova strapazzate sulle foglie di radicchio, avvolgere, spolverare con parmigiano e gratinare in forno a 180 gradi per pochi minuti.