

LAMPASCIONI CON LE UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di lampascioni
- 400 g di pomodori rossi maturi
- 3 uova
- 3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pulire i lampascioni, lavarli e togliere le foglie pi" esterne.

Tagliarli a fettine sottili e cuocerli in acqua salata per 10 minuti.

Far sudare i lampascioni in una padella con olio rigirandoli spesso; unire i pomodori sbollentati, pelati e ridotti a dadini, quindi le uova sbattute leggermente con un po' di sale.

Strapazzare il composto per qualche minuto e servire caldo.