

UOVA STRAPAZZATE (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- uova
- burro

Sbattete leggermente le uova, salatele e versatele in una padella dove avete lasciato sciogliere il burro: circa 100 g di ogni 6 uova.

Mescolate il composto a fuoco moderato e quando raggiunge una consistenza cremosa aggiungete ancora una noce di burro, mescolate e trasferite subito sul piatto da portata per evitare che il calore del recipiente prolunghi la cottura.

Perché le uova riescano morbide, all'inizio tenete da parte un cucchiaino del composto di uova sbattute e aggiungetelo a fuoco già spento.