

UOVA STRAPAZZATE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 400 g di spinaci
- 1 ciuffo prezzemolo
- alcune foglie basilico
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e tritate finemente lo scalogno.

Lavate, asciugate e tritate il prezzemolo.

Lavate e spezzettate il basilico.

Pulite e lavate accuratamente gli spinaci e sbollentateli per 5 minuti.

Sgocciolateli bene, tritateli, metteteli in un tegame e fate asciugare a fuoco basso l'eccesso d'acqua.

Ritirate e aggiungete il prezzemolo, il basilico e lo scalogno.

In una terrina sbattete le uova con un cucchiaino d'acqua, salate, pepate, aggiungete gli spinaci con il prezzemolo, il basilico e lo scalogno e mescolate.

In una padella antiaderente scaldate due cucchiaini d'olio, versatevi le uova e cuocete a fuoco medio sempre mescolando.

Quando il composto è colorito e risulta di una morbida consistenza, togliete dal fuoco, lasciate riposare 2 minuti, passatelo sul piatto da portata e servite subito.