

UOVA STRAPAZZATE NEL NIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 500 g di patate
- 50 g di formaggio grattugiato
- 80 g di burro
- 5 cl panna
- sale
- pepe

Lessate le patate con la buccia, spellatele e passatele allo schiacciapatate.

Raccogliete il composto in una ciotola, unitevi 30 g di burro, 2-3 cucchiari di panna, un uovo, il formaggio grattugiato e il sale.

Imburrate la placca del forno e distribuitevi il composto formando tante spirali.

Intorno a ognuna disegnate un altro giro di composto.

Fate dorare in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

Sbattete le altre 5 uova con sale e pepe.

In una padella sciogliete il restante burro, versatevi le uova e fatele rapprendere a fuoco basso strapazzandole per 2 minuti.

Unite la panna, mescolando finché si forma una densa crema.

Riempite i nidi di patate e servite.