

## BACON & EGGS

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 8 fette di bacon (o pancetta tesa)
- 8 fette di pancarrè
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

In una padella rosolate in due cucchiaini di olio il bacon circa due minuti per lato, levate dal fuoco e tenete da parte.  
In una ciotola sbattete le uova con sale e pepe e versate in una padella antiaderente dove avrete scaldato due cucchiaini di olio.

Cuocete a fuoco medio mescolando con un mestolo di legno per ottenere una cottura omogenea e a piacere.

Nel frattempo tostate il pancarrè al tostapane.

Servite le uova accompagnando con il bacon caldo e le fette di pancarrè.