

UOVA E FRITTATE

Uova strapazzate al gruyere

Tradizione: Lazio

DOSI

2 persone

Ingredienti per 2 persone

Formaggio gruyère	80 g
Pane casereccio	2 fette
Olio d'oliva extra-vergine	
Pepe	2 macinate
Uova	4
Sale fino	1 pizzico

Preparazione

- 1 Grattugiare grossolanamente il Gruyère con una grattugia a fori larghi. Tagliare due fette di pane, abbrustolirle sotto il grill del forno, cospargerle con un filo d'olio, una macinata di pepe e metterle in un piatto da porzione.
- 2 Scaldare un padellino antiaderente con un filo d'olio, ben cosperso con un pennello. Quando è ben caldo, rompere le uova al suo interno e mescolare appena con un cucchiaino di legno.
- 3 Aggiungere un pizzico di sale, il gruyère (tenendone da parte un po' per decorare) ed una macinata di pepe. Mescolare di tanto in tanto, per rivoltare le uova e miscelarle al formaggio.
- 4 Cuocere fino alla consistenza desiderata. Dividere le uova strapazzate nei piatti, coprendo parte del pane. Unire il gruyère grattugiato tenuto da parte, altro pepe grattugiato e servire immediatamente.