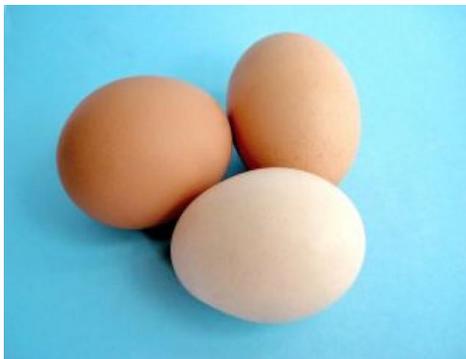


RICETTA STRACCIATA DI UOVA CON SALSICCIA

INGREDIENTI:

3 (TRE) UOVA



3 (TRE) CAPI DI SALSICCIA



5 (CINQUE) CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



COSA MI SERVE IN CUCINA:



PADELLA PER FRITTURA



PIATTO



FORCHETTA

PROCEDIMENTO:

PRENDERE LE TRE UOVA.

ROMPERE IL GUSCIO DELL'UOVO SBATTENDOLO CON DELICATEZZA SUL BORDO DEL PIATTO.

APRI RE L'UOVO IN DUE META' CON LE MANI, FACENDOLO CADERE NEL PIATTO.



MESCOLARE LE UOVA SBATTENDOLE CON UNA FORCHETTA



VERSARE L'OLIO D'OLIVA IN UNA PADELLA.



TAGLIARE LA SALSICCIA CON IL COLTELLO IN PICCOLI PEZZI.



METTERE LA SALSICCIA NELLA PADELLA CON L'OLIO .



ACCENDERE IL GAS.



FAR CUOCERE LA SALSICCIA A FUOCO MEDIO PER 6 (SEI) MINUTI.

AGGIUNGERE LE UOVA NELLA PENTOLA CON LA SALSICCIA



CON L'AIUTO DI UNA FORCHETTA GIRARE LE UOVA NELLA PENTOLA



FAR CUOCERE A FUOCO MEDIO PER 3 (TRE) MINUTI.

AGGIUNGERE SALE A PIACERE

SERVIRE LA STRACCIATA CON UN CUCCHIAIO NEL PIATTO.

