

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Uova strapazzate con piselli e prosciutto

ingredienti:

4 uova
200 di piselli già cotti
100 di prosciutto cotto
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
olio d'oliva q b
sale q b



Preparazione:

Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una forchetta. Unite il sale, il parmigiano e mescolate ancora. Tagliate il prosciutto cotto a cubetti, unirlo al composto di uova insieme ai piselli. Versare in una padella antiaderente poco olio d'oliva e farlo scaldare. Unire quindi il composto di uova e cuocere mescolando spesso. Servire ben caldo.

: