

# UOVA STRAPAZZATE 1

## Ingredienti:

- uova,
- sale,
- pepe,
- latte,
- burro.

Si possono arricchire con piselli, punte d'asparagi, dadini di prosciutto o pancetta, striscioline di salmone affumicato. Battere le uova in un piatto fondo amalgamando tuorli e albumi con sale, pepe e a piacere un cucchiaino di latte per ogni uovo usato.

Versate il composto in una padella antiaderente unta di burro e far cuocere a fuoco dolce, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno.

Quando le uova sono simili a una crema, amalgamarvi a fornello spento una noce di burro.

Si possono arricchire con piselli, punte d'asparagi, dadini di prosciutto o pancetta, striscioline di salmone affumicato.