

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE

Ingredienti:

- burro,
- un uovo,
- sale e pepe.

Far scaldare su fuoco deciso un padellino antiaderente unto di burro.

Rompere un uovo su un piattino (il tuorlo si deve rompere) e farlo scivolare in padella.

Appena l'albume si è rappreso abbassare leggermente il fuoco e attendere che anche il tuorlo si sia un pò solidificato.

Salate e pepate; servire ben caldo.