UOVA CON SCAMPI E FAVE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova strapazzate,
- 3 code di scampo,
- fave,
- una zucchina,
- succo di limone,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Dopo aver sgusciato le uova in un recipiente adatto al bagnomaria, aggiungete un cucchiaio di latte e uno di panna per ogni uovo, sale e pepe, quindi iniziate a mescolare con una frusta, continuando a strapazzare le uova a bagnomaria, su fuoco al minimo, fino a ottenere un composto cremoso.
Lasciate marinare per circa mezz'ora le code di scampo sgusciate, liberate dal budellino nero, con succo di limone e un pizzico di sale, quindi scolatele dalla marinata e tritatele a coltello con una manciata di fave e il verde di una zucchina.
Aggiungete questo composto alle uova appena strapazzate.
Servite subito guarnendo con foglioline di prezzemolo.