
TARTINE CON UOVA E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- pepe,
- sale,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaino di prezzemolo,
- 6 fette di pancarrè,
- 2 uova,
- 50 g di pancetta.

Tritate il prezzemolo.

Tagliate le fette sottili di pancetta a pezzetti.

Fate fondere 10 g di burro in un tegamino, mettetevi la pancetta e fatela rosolare finché non diventa croccante, mescolando parecchie volte.

Togliete dal fuoco.

Rompete le uova in una ciotola, aggiungetevi un cucchiaio di acqua e sbattete con la forchetta.

Versatele nel tegamino, rimettete quest'ultimo sul fuoco e fate cuocere, mescolando finché le uova non sono diventate cremose.

Mettete in una ciotola e lasciate raffreddare.

Aggiungete allora il prezzemolo, sale, pepe e mescolate con la forchetta.

Spalmate le fette di pane con il resto del burro.

Distribuite la preparazione alle uova su tre fette di pane e ricopritele con le altre tre.

Con uno stampino di 5 cm a forma di fiore, ritagliate due fiori in ogni tartina.

Disponetele su un piatto e servite subito oppure coprite il piatto con una pellicola adesiva e mettete in frigorifero fino al momento di servire.