

UOVA ALLA BRESAOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 1 fetta bresaola (fette da 30 g)
- 1 cipolla
- burro
- 8 fette pane
- sale
- pepe

Tritare la cipolla.

Tagliare la bresaola a pezzetti molto piccoli.

Sbattere le uova con sale e pepe.

Soffriggere in una padella antiaderente la cipolla con una noce di burro, unire la bresaola e far rosolare ancora per qualche minuto.

Versarvi le uova e cuocere, mescolando, sino a quando si saranno leggermente rapprese.

Servire con sottili fette di pane tostato.