FRITA' RUGNUSA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 1 salame sotto grasso,
- q.b. burro,
- olio,
- sale,
- pepe.

In un tegame capiente far sciogliere il burro nell'olio sbriciolare il salame sotto grasso e farne rosolare una metà nel tegame.
Aggiungere le uova e sbatterle quasi a fine cottura.
Mettere nel tegame la rimanente parte di salame (rimarrà più morbida) spolverizzare 4 piatti con del pepe e versare le uova strapazzate.