

# UOVA STRAPAZZATE ALLA SALVIA

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

	<b>INGREDIENTI</b>	<b>Dosi per 2 persone</b>	<b>Dosi per 4 persone</b>
<b>Intolleranza alle Fonti di Glutine</b>  <i>NESSUN PROBLEMA</i>	<i>Attrezzatura di cucina</i>	<i>2 Padelle</i>	<i>2 Padelle</i>
	<i>Uova</i>	<i>n. 4</i>	<i>8</i>
<b>Intolleranza al latte e formaggi</b>  <i>Utilizzare panna vegetale</i>	<i>Cipollotto fresco</i>	<i>g 30</i>	<i>60</i>
	<i>Salvia in foglie</i>	<i>n. 10 foglie</i>	<i>20 foglie</i>
	<i>Basilico</i>	<i>n. 2 foglie</i>	<i>4 foglie</i>
	<i>Aceto di vino bianco</i>	<i>n. 1 cucchiaio</i>	<i>2 cucchiari</i>
	<i>Spicchio d'aglio pelato</i>	<i>n. metà</i>	<i>1 intero</i>
	<i>Capperini sotto sale</i>	<i>n. 20</i>	<i>40</i>
	<i>Santoreggia essicata</i>	<i>n. 1 cucchiaino</i>	<i>2 cucchiaini</i>
	<i>Olio extra vergine di oliva</i>	<i>n. 4 cucchiari</i>	<i>8 cucchiari</i>
	<i>Noce moscata</i>	<i>n. 1 pizzico</i>	<i>2 pizzichi</i>
	<i>Panna da cucina fresca o UHT</i>	<i>g 40</i>	<i>80</i>
	<i>Pepe nero</i>		
	<i>Sale</i>		

## PREPARAZIONE

- Nel frullatore mettete il basilico, la salvia, i capperi, il cipollotto, l'aglio e la santoreggia e fate un trito fine.

## COTTURA

- In una padella antiaderente fate soffriggere con metà dell'olio il trito per 10 minuti mescolando.
- In un grilletto montate con la frusta le uova insieme alla panna, aggiungete un pizzico di sale e di noce moscata e cuocete in una padella antiaderente con l'olio restante, versando il soffritto e l'aceto quando le uova incominciano a rapprendersi mescolando per 4 minuti.

## Suggerimenti & Consigli

- Se gradito, prima di portare in tavola, spargete sulle uova strapazzate una macinata di pepe nero.