

UOVA STRAPAZZATE AI FUNGHI

Ingredienti

- sale
- 6 uova
- burro (30g)
- uno scalogno
- porcini freschi (300g)

Come si prepara

Mondate i funghi, sciacquateli velocemente in una ciotola d'acqua, asciugateli e tagliate i gambi a dadini e i cappelli a fette.

Sbucciate lo scalogno, affettatelo finemente e fatelo soffriggere in una padella con il burro.

Unite i funghi, salateli e proseguite la cottura per 10 minuti.

Battete le uova in una ciotola con un pizzico di sale, versatele sui funghi e fate cuocere per altri 8-10 minuti, girando continuamente, finchè le uova saranno completamente rapprese, ma morbide.

Difficoltà: 1

Tempo: 25

Tabella nutrizionale

Valore energetico	106 kcal 444 kJ
-------------------	--------------------

Tags

omelette, frittate, Uova strapazzate ai funghi, uova strapazzate