

## UOVA STRAPAZZATE ALLA PANNA

### Ingredienti

- sale
- 5 uova
- burro (40gr)
- prezzemolo (10gr)
- 2 scalogni
- panna liquida (120ml)
- emmenthal (30gr)

### Come si prepara

Tritate gli scalogni, affettate sottilmente l'erba cipollina e tagliate il formaggio a dadini.

Mettete metà del burro e lo scalogno in una padella e fate soffriggere per un paio di minuti.

Sgusciate le uova in una ciotola, unitevi il prezzemolo, la panna, il burro rimanente e salate leggermente.

Versate il composto nella padella e fate cuocere girando continuamente per 7-8 minuti.

Aggiungete il formaggio un minuto prima di spegnere il fuoco poi servite.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 20

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	227 kcal 950 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

omelette, frittate, piatti veloci, uova strapazzate, Uova strapazzate alla panna



