



## UOVA STRAPAZZATE CON SFILACCI DI VITELLO, LATTUGHINO E PANE TOSTATO

**x6** persone **🕒** 30 minuti **👨‍🍳** Facile

### INGREDIENTI

- 6 crostini di pane casereccio
- 80 g di sfilacci di vitello
- 2 uova a persona
- 90 g di panna
- 60 g di grana grattugiato
- 60 g di misticanza
- 30 g di burro
- Gocce di aceto balsamico
- Olio EVO
- Sale e pepe



### PROCEDIMENTO

Tostare le fette di pane in forno oppure in padella e metterle da parte per la guarnizione.

In una ciotola sgusciare le uova, sbatterle unendo panna, grana, sale, pepe e parte degli sfilacci di vitello.

Scaldare il burro in una padella, versare il composto e rimestare velocemente per 1-2 minuti.

Servire le uova strapazzate con lattughino, una fetta di pane tostato e guarnire con altri sfilacci di vitello. Aromatizzare con aceto balsamico e olio d'oliva.

