



Uova con bacon “New style”

Ingredienti

per 4 persone

300 g di uova

5 g di sale

2 g di pepe

10 g di olio extravergine d'oliva

60 g di bacon

Procedimento

Con la punta di un coltello fine, incidere l'uovo togliendo un “coperchio” piccolo dalla parte più stretta; eliminare i piccoli pezzetti di guscio, mettere in un vassoio in microonde e far cuocere i gusci per qualche secondo.

Cuocere il bacon tagliato a fette sottili, fino a renderlo croccante.

In una padella con poco olio versare le uova, rimestare continuamente con una spatola e cuocere mantenendole molto bagnate. Salare e pepare.

All'interno dei gusci cotti adagiare una fetta di bacon croccante, riempire con l'uovo strapazzato e servire. I gusci delle uova possono essere cotti in acqua con all'interno dei prodotti che colorano per renderli più particolari (per esempio: tè verde, curcuma, barbabietola, curry, ecc.)