

CANNAMELA

Uova all'occhio di bue



Ingredienti

- 6 uova
- 40g olio extravergine di oliva
- 8 giri Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- Ingredienti per servire: bietole lessate
- qb sale



Porzioni
3 persone



Portata
Secondo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
307*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Condire le bietole lessate con un pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio e due giri di mix creola tappomacina CANNAMELA.
- 2 Sgusciare 2 uova in una ciotola.
- 3 In una padella scaldare 1 cucchiaio di olio e versare delicatamente le uova in modo che i tuorli non si rompano.
- 4 Cuocere le uova per 2 min.
- 5 Fare scivolare delicatamente le uova sul piatto.
- 6 Salare.
- 7 Aromatizzare con due giri di mix creola tappomacina CANNAMELA.
- 8 Procedere alla cottura delle altre uova.
- 9 Servire le uova all'occhio di bue con le bietole lessate.