

CANNAMELA

Uova strapazzate alla paprika affumicata con radicchio rosso



Ingredienti

- 8 uova
- 1 cucchiaino paprika affumicata CANNAMELA
- 400g radicchio rosso
- 20g burro
- 30g olio extravergine di oliva
- qb aceto di vino bianco
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
305*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavare, asciugare e tagliare a listarelle il radicchio, poi condire con sale, aceto bianco e olio extravergine d'oliva.
- 2 Scaldate una padella con un filo di olio e una piccola noce di burro.
- 3 Sgusciare due uova e versarle in padella.
- 4 Con un cucchiaino di legno romperle mescolandole poco.
- 5 Condire con un pizzico di paprika affumicata CANNAMELA
- 6 Salare e cuocere ancora per 1 min.
- 7 Distribuire le uova strapazzate nel piatto e affiancare il radicchio rosso.
- 8 Procedere alla cottura delle uova strapazzate rimaste.