

Uova strapazzate

Tipiche della colazione all'inglese, ma anche per pranzo o per una cena leggera un paio di uova strapazzate fanno sempre piacere. Provale insieme a qualche fetta di pane generosamente imburrata e a un po' di pancetta croccante.



Tempo preparazione:

1 minuti

Tempo di cottura:

10 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

25 g di burro

10 uova sbattute

2 cucchiaini di sale marino

25 ml di panna da cucina

Istruzioni per la preparazione

Ricetta di base

Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 110°C e la velocità di mescolamento a 3. Versa il burro nel recipiente e lascia scaldare finché il burro avrà smesso di sfrigolare. Aggiungi le uova, il sale, la panna, abbassa la temperatura a 80°C e aumenta la velocità per 2 minuti. Riabbassa la velocità di mescolamento a 2 per 8 minuti, in modo che le uova si cuociano rimanendo morbide. Se necessario, regola il sale.

Varianti:

Uova alla Magda

Aggiungi alle uova 1 cucchiaino di senape di Digione a grani interi e 25 g di Gruyera grattugiato. Poi, un minuto prima di terminare la cottura, unisci 6 foglie di dragoncello tritate e un pizzico del trito di prezzemolo, cerfoglio e erba cipollina. Servi con crostini al burro o fette di pane tostato.

Uova Georgette

In questa ricetta le uova strapazzate vengono utilizzate per farcire le patate



in

camicia (jacket potatoes).

1. Prendi delle patate appena cotte al forno, tagliale a meta', estraine la polpa e

mettila nella ciotola di Cooking Chef insieme a 25 g di burro.

2. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura e lavora a velocita' di mescolamento 3 per 2 minuti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Prepara le uova strapazzate come indicato sopra, aggiungendo pero' verso la fine 25 g di coda di aragosta gia' cotta. Disponi un sottile strato di composto di patate all'interno della buccia e ricoprilo con le uova strapazzate all'aragosta.

Uova con peperoncino, pomodori e olive

Utilizzando il Food Processor, trita 50 g di cipolla, 2 spicchi d'aglio, 3 pomodori privati della pelle e dei semi, 1 peperoncino rosso privato dei semi e 2 cucchiaini di erba cipollina. Cuoci nel recipiente dell'apparecchio per 5 minuti con un po' di burro.

Abbassa la temperatura a 80°C e unisci le uova. Durante la cottura, aggiungi 20 g di olive nere ben condite, snocciolate e affettate.