

Uova strapazzate all'olio di semi di zucca stiriano IGP



Piatto

Tipo di ricetta



10 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 1 persona

2 uova
Olio di semi di zucca stiriano IGP
Sale, pepe
Guarnizione: pomodorini, prezzemolo o erba cipollina

Preparazione

Sbattere le uova con l'olio di semi di zucca stiriano IGP, sale e pepe. Cucinare le uova strapazzate in una padella antiaderente mescolando spesso, facendo in modo che il composto si sia completamente raggrumato. Servire infine su un piatto da portata guarnendo il tutto con dei pomodorini tagliati a metà e delle erbe aromatiche. Il piatto si sposa benissimo con del pane di segale (pane nero) oppure del pane integrale.

Consiglio dello chef: si accompagnano perfettamente con dell'insalata fresca, servite su una fetta di pane di segale ("Pumpernickel") – un piatto molto appetitoso.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**