



## Pane di granturco e uova strapazzate

### Ingredienti

160 g di farina 00

2 cucchiaini di zucchero

1 cubetto di lievito di birra

100 g di farina gialla (consigliato il fioretto, ma va bene anche quella più grossa, se piace sentire i granellini sotto i denti)

7 cucchiai di gruviera grattugiata (facoltativo - anche senza il pane viene ottimo!)

2 uova

150 ml di latte

2 cucchiai di olio

erbe aromatiche a piacere

sale q.b.

Ingredienti per le uova strapazzate:

2 uova

1 cucchiaio di panna da cucina

sale

pepe bianco

burro q.b.

Fate sciogliere il lievito nel latte tiepido, impastate insieme tutti gli ingredienti per il pane. L'impasto viene molto morbido, tipo pan di Spagna.

Ungete una teglia da plumcake e mettetevi l'impasto, lasciate lievitare per 2 ore. Infornate a 180° per 40-45 minuti o comunque fate la prova stecchino per vedere che sia cotto bene anche dentro.

Preparate le uova sbattendole e aggiungendo la panna, sale e pepe bianco a piacere.

In una casseruola fate fondere un poco di burro e, una volta sciolto, mettetevi le uova sbattute, cuocetele mescolando continuamente per strapazzarle bene .

Mettete le uova in un piatto accompagnate da fette di granturco e se volete con un pochino di panna da cucina sopra.

**Ricetta di AINE, contenuta nello "Speciale Colazione Brunch" del 2008.**