



www.ilrice.it ilricettariodibianca.com

## Uova Strapazzate con Pomodorini

### Ingredienti

100 g di pomodorini

6 uova

100 g di scamorza affumicata

40 g di olive nere

cipolla q.b.

sale

pepe

olio

Queste uova sono una variante gustosa alla solita frittata!

Mettere in una padella l'olio con la cipolla e i pomodorini tagliati a pezzettini e far rosolare per pochi minuti; rompere le uova direttamente nella padella e mescolare continuamente con una frusta a mano.

Le uova devono rapprendersi, ma rimanere morbide.

Aggiustare di sale e pepe.

A fine cottura, fuori dal fuoco aggiungere la scamorza tagliata a dadini e le olive.

A piacere si possono servire le uova con del pane abbrustolito.

Io ho usato le olive verdi schiacciate perché ho quelle fatte in casa, in tal caso usarne un po' meno perché hanno un sapore più forte.

Fonte: Cucinare bene, agosto 2008