



CUCINA CON NOI!

Uova affogate con piselli e speck

INGREDIENTI

una confezione di Fave Orogel

una confezione di Pisellini Extrafini Dolce Italia Orogel

80 g di speck tagliato a dadini (o a fiammiferi)

4 uova

olio evo

sale e pepe q.b.



30



4



Media

Preparazione



1

Versare i piselli e le fave ancora surgelati in una padella con un filo d'olio e mezzo bicchiere d' acqua. Cuocere per nove minuti.

2

In una padella cuocere lo speck e unirlo alle fave e ai piselli. Impiattare i piselli e le fave con lo speck nel piatto da portata (oppure in dei piccoli barattoli di vetro).

3

In una padella antiaderente cuocere l'uovo al tegamino per pochi minuti. Per dargli la forma tonda usare con un coppapasta tondo. Una volta cotto, adagiare l'uovo sopra i piselli e servire in tavola con una spolverata leggera di pepe nero.

