

Brunch

Uova strapazzate alla zucca



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
15 min.	2	Bassa



Ingredienti

- 1 Confezione di Zucca gialla Naturizia
- 4 Uova fresche
- 2 Cucchiaini di panna
- 1 Spicchio d'aglio
- Olio extra vergine d'Oлива q.b.
- Sale e pepe q.b.



Preparazione

Tritare la [Zucca gialla Naturizia](#) già pulita e pronta all'uso con l'aiuto di un mixer.
In una padella far scaldare un filo d'olio e l'aglio, aggiungere la zucca e far cuocere.

A metà cottura aggiungere **panna, sale e pepe** e dopo qualche minuto, versare nella padella antiaderente anche le **uova** sbattute.

Continuare a cuocere mescolando per 2 minuti.

Servire le uova ben calde accompagnate da pane tostato e un contorno di [Valeriana](#) o [Spinacino Naturizia](#).
