



## Saganaki me tirì ke avgà

### Formaggio e uova al tegamino

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

#### Ingredienti

1 cucchiata di burro, 100g di formaggio tipo kefalotiri, 2 uova, poca farina, sale, pepe

#### Preparazione

In un tegamino fate sciogliere una cucchiata di burro. Tagliate il formaggio in grosse fette, infarinatelo e mettetelo nel tegamino a fuoco basso.

Appena si rosola, giratelo dall'altra parte e rompete sopra le 2 uova (occhio di bue). Spolveratele con sale e pepe e fatele cuocere lentamente fino a fare addensare gli albumi.

#### Note

Variazione:

se volete, potete aggiungere nel tegamino della salsiccia o usare un differente tipo di formaggio, tipo pecorino stagionato o altro purchè non fresco.

**ATTENZIONE, PER OTTENERE UN'OTTIMA PREPARAZIONE, CONSIGLIAMO DI UTILIZZARE IL FORMAGGIO KEFALOTIRI PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.**