

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di fagiolini e uova strapazzate



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

300 g	fagiolini
4	uova
1 dl	latte
1	spicchio d'aglio
2 cucchiaini	burro
2 rametti	santoreggia annua
un pizzico	sale e pepe
	Salsa per insalata Bruno's Spagnola

Il classico per la colazione con una piccola aggiunta! I fagiolini croccanti danno un tocco di freschezza al piatto. La santoreggia annua conferisce alla nostra composizione un aroma speziato dal gusto pepato leggermente piccante.

Preparazione

1. Preparare i fagiolini e cuocerli in acqua salata finché non si ammorbidiscono. **2.** Mescolare le uova con il latte e insaporirle con un po' di sale e pepe. **3.** Tagliare finemente una parte della santoreggia e aggiungerla al composto. **4.** Tagliare finemente lo spicchio d'aglio e la restante santoreggia e farli soffriggere nel burro. **5.** Aggiungere le uova con il latte e cuocere le uova strapazzate senza farle indurire troppo. **6.** Marinare i fagiolini con la salsa per insalata Bruno's Spagnola e distribuirli sul piatto. **7.** Disporre le uova strapazzate sui fagiolini e decorare con foglie d'insalata. **8.** Alla fine cospargere il tutto di nuovo con la salsa per insalata Bruno's Spagnola.

Buon appetito!



brunosbest.ch