



**Ricetta**

## Uova strapazzate con spinaci

Semplice e veloce da preparare: una ricetta vegetariana che piace a tutti

**15 min**

Tempo di preparazione



**20 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### QUANTITÀ

2C burro

200g spinaci in foglie

1 cipolla tagliata sottile

8 uova

0,5dl latte

1c sale

pepe

1C burro

## Ecco come si prepara

### 1 di 1

**PREPARAZIONE** Scaldare il burro in una padella antiaderente. Dorare la cipolla, aggiungere gli spinaci e lasciar cuocere fino a far appassire gli spinaci. Sbattere le uova e il latte, aggiungere gli spinaci, mischiare, salare. Nella stessa padella, scaldare il burro, versare il mix di uova e spinaci, far addensare a fuoco medio per circa 30 secondi mescolando dall'esterno verso il centro. Le uova strapazzate devono presentare una superficie umida e lucida. Versare le uova strapazzate su un piatto preriscaldato.