

Uova strapazzate con pesto di rucola e mandorle



Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova
2 cucchiaini di pesto di rucola e mandorle
2 o 3 foglie di rucola
120 g di rucola
50 g di mandorle sgusciate
mezzo spicchio d'aglio sbucciato
90 ml di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Preparo il pesto di rucola e mandorle mettendo tutti gli ingredienti in un mixer e facendolo andare fino a che non ottengo un composto uniforme e cremoso.
2. In una padella antiaderente strapazzo le uova lasciandole molto morbide.
3. Aggiungo alla fine due cucchiaini di pesto e qualche foglia di rucola fresca.