Ingredienti
2 uova fresche da allevamento a terra
Sale
Olio evo
50 g di caciotta affumicata tagliata a dadini
1 carota pelata e tagliata a dadini piccoli 5 mm per lato
Qualche foglia di basilico fresco lavata

Preparazione
In una ciotola di ceramica o di vetro battiamo con una frusta manuale le uova con il sale, la caciotta, il basilico e la carota.
In una padella capiente facciamo scaldare un filo di olio e, una volta caldo, versiamo il nostro composto profumato e colorato.
Lasciamo quindi cuocere da una parte prima e poi dall'altra.
La caciotta si fonderà e il basilico si esibirà in tutto il suo profumo.
Ecco pronto un antipasto o un secondo piatto niente male, facile e creativo.