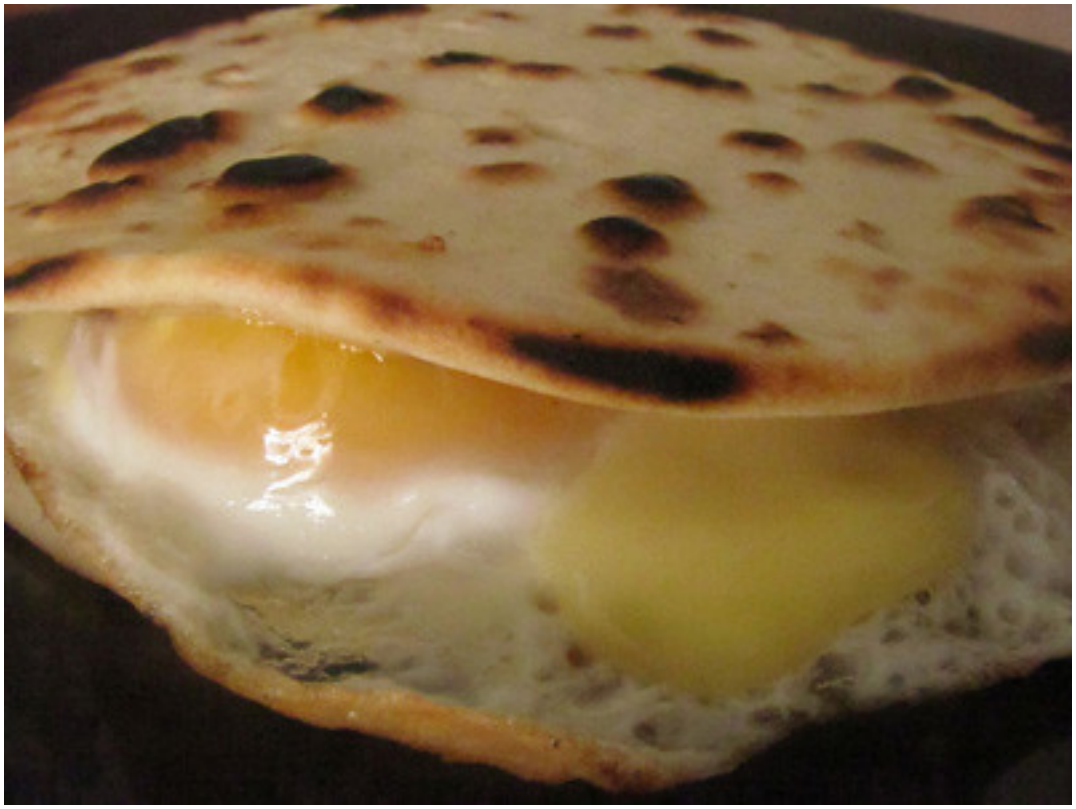


Per la serie: ho fame ora e mi scoccia fare cose elaborate!

Ingredienti
2 piccole piadine
1 uovo
20 g di formaggio emmenthal a fettine sottili
sale
olio d'oliva

Preparazione
Scaldiamo in padella le due piadine, cuociamo l'uovo ad occhio di bue, mettendolo in una padella con un filo d'olio preriscaldato, versandoci l'uovo e adagiando sopra le fettine di formaggio e coprendo, abbassando il fuoco.
Appena il nostro uovo sarà cotto non ci resta che ficcarlo tra le due piccole piadine e aggredirlo con coltello e forchette.

Occhio alle ustioni alla lingua e buon appetito!