



## *La Sopressa Trevisana*



*Per maggiori informazioni  
visitate il nostro sito [www.salumidellamarca.it](http://www.salumidellamarca.it)  
e [info@salumidellamarca.it](mailto:info@salumidellamarca.it)*

## UOVA STRAPAZZATE ALLA TREVISANA

**Ingredienti:** 2 uova per persona  
sopressa trevisana (a piacere)  
se la si vuole morbida aggiungere del latte e poco sale (la sopressa è già salata di suo)

**Preparazione:** In una ciotola sbattete le uova (con poco sale), il latte e la sopressa precedentemente sminuzzata.

Versare il tutto in una padella antiaderente e cuocere a piacere.

Versione saporita: la sopressa sminuzzata si fa rosolare (scaltrire) a piacere prima di aggiungere le uova precedentemente sbattute in una ciotola (con poco sale). Il suo grasso insaporisce e sostituisce il burro o l'olio. Tempo di cottura a piacere.

## POLENTA CON SOPRESSA TREVISANA

Piatto unico: *“ea poenta te sgionfa senza farte ingrassar”!*

**Ingredienti:** 4/5 persone  
500 gr. di farina di polenta grezza bianca o gialla  
250 gr di sopressa trevisana  
poco sale (la sopressa è già salata di suo)

**Preparazione:** Cuocere la polenta per il tempo necessario su apposita pentola.

Verso la fine della cottura aggiungere la sopressa trevisana sminuzzata a parte e quindi amalgamarla con la polenta per altri 5/7 minuti di cottura.

Quindi servirla calda.

*Istruzioni per l'uso:*

*da gustare in famiglia o con gli amici!*



*- I Cultori della Sopressa Trevisana -*