

## UOVA E PROSCIUTTO STRAMMER MAX



### Ingredienti per 2

- 4 cucchiaini di burro
- 2 fette da circa 1 cm di pane casareccio
- 4 fette di prosciutto
- 2 uova
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata finemente
- sale kosher e pepe nero macinato, qb

### Preparazione

1. Sciogliere 4 cucchiaini di burro in una padella a fuoco medio-alto.
2. Aggiungere le fette di pane e cuocere, girando una volta, fino a doratura, 5-6 minuti.
3. Trasferire il pane in un piatto coprirlo con 2 fette di prosciutto.
4. Nella padella con il burro cuocere le uova fino a quando i bianchi saranno cotti e i tuorli saranno ancora morbidi, 2-3 minuti.
5. Mettere 1 uovo sopra ogni fetta di pane con il prosciutto e cospargere con  $\frac{1}{2}$  cucchiaio di erba cipollina, sale e pepe. Servire caldo..

## Note

Nella cucina tedesca ci sono cibi preferiti e cibi che rientrano nella categoria della cucina casalinga, detti "Hausmannskost", anche conosciuti come Kneipenessen, cibi comuni nei pub e nei chioschetti in tutto il paese, e uno di questi sono gli Strammer Max che sono fondamentalmente un panino caldo non chiuso. Senza dubbio è stata la preparazione tipica di un ristorante o pub a dare il nome agli 'Strammer Max', che letteralmente si traduce come 'Max duro o stretto', nome sentito per la prima volta nello stato tedesco orientale della Sassonia nel 1920, da dove si è diffuso ulteriormente a Berlino est dove divenne rapidamente parte della cultura alimentare della città.