**SALMONE STRAPAZZATO**

**INGREDIENTI**

* 250 g di salmone affumicato a caldo
* 50 g di burro
* 8 uova leggermente sbattute
* 4 cucchiai di panna
* 4 focaccine
* Erbe aromatiche (ebra cipollina, prezzemolo, basilico tritate)
* Sale e pepe

**PREPARAZIONE**

Preparate il barbecue per una doppia cottura diretta ed indiretta.

Mettere il filetto di salmone sulla griglia (indiretta) a cuocere fino al raggiungimento dei 58° gradi affumicando con chips di legno dolce.

Una volta pronto, mettere da parte, fare raffreddare e con una forchetta ridurlo a pezzettini.

Posizionare ora la wok per una cottura diretta.

Fate scaldare il burro e poi aggiungere le uova. Man mano che iniziano a rapprendersi, mescolare lentamente portando verso il centro le parti delle uova cotte lungo i bordi.

Prima che siano completamente cotte aggiungere la panna, le erbe aromatiche e il salmone e togliere dalla griglia.

Tagliare le focaccine a metà e tostatele leggermente.

Ora siete pronti per distribuire le uova con salmone direttamente sul pane caldo ( leggermente imburrato), aggiustare di sale e pepe e servire caldo.