



Στραπατσάδα με ελιά, φέτα και άγρια ρίγανη



Παραδοσιακή στραπατσάδα με ελιά, φέτα, άγρια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Υλικά:	Εκτέλεση
για την στραπατσάδα 3 αυγά 1 φρέσκο κρεμμύδι ½ κρεμμύδι ξερό 1 κουτ. σούπας ελιές μαύρες ροδέλα ½ κουτ σούπας κάπαρη 15g ελαιόλαδο 15g βούτυρο 20g κρέμα γάλακτος 1 κουτ. του γλυκού αποξηραμένη ρίγανη άγρια 1 κουτ. γλυκού μαϊντανό ψιλοκομμένο 4 ντοματίνια 1 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας 100g βαρελίσια φέτα αλάτι, πιπέρι	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε ένα κατσαρολάκι στη φωτιά.2. Βάζουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε σε μέτρια φωτιά για 3-4λ το φρέσκο και το ξερό κρεμμύδι, προσθέτουμε τα ντοματίνια.3. Βάζουμε το βούτυρο και την κρέμα γάλακτος.4. Ρίχνουμε και τα αυγά, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε σιγά σιγά ανακατεύοντας με μια λαστιχένια σπάτουλα.5. Τα αυγά χρειάζονται περίπου 4λ να μαγειρευτούν συνολικά, στα 3λ προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και ανακατεύουμε, ρίχνουμε τις ελιές, την κάπαρη και το μαϊντανό.6. Αφαιρούμε από τη φωτιά, διορθώνουμε τη γεύση σε αλάτι και πιπέρι.7. Αδειάζουμε τη στραπατσάδα σε ένα μπολ ή πάνω στο φρυγανισμένο ψωμί, γαρνίρουμε με φέτα τριμμένη, άγρια ρίγανη και λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
για την μπρουσκέτα 2 φέτες καλής ποιότητας προζυμένιο ψωμί 2 κουτ σούπας ελαιόλαδο 1 σκελίδα σκόρδο σπασμένη	<ol style="list-style-type: none">1. Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά2. Βάζουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε μέσα την σκελίδα του σκόρδου3. ψήνουμε και από τις 2 πλευρές το ψωμί έως ότου φρυγανίσει καλά.



Για το στήσιμο του πιάτου τοποθετούμε μια φέτα ψωμί
φρυγανισμένο σε ένα πιάτο, από πάνω βάζουμε την
στραπατσάδα.
Γαρνίρουμε με φέτα και ρίγανη