

WELSH RAREBIT AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane bianco,
- 15 g di burro,
- 10 cl di birra,
- 2 uova intere,
- 160 g di formaggio cheddar grattugiato,
- 1 cucchiaino di senape,
- sale,
- pepe.

Tagliate il burro a pezzetti, mettetelo in una tazza e programmate pochi secondi nel microonde a 600 W e fatelo fondere, quindi spalmatelo sulle fette di pane che metterete su 4 piattini col lato imburato verso l'alto.

Mescolate il formaggio con le uova sbattute, la senape, sale e pepe e amalgamate il tutto con la birra.

Versate il composto su 2 fette di pane alla volta, inserite i 2 piatti nel microonde e cuocete 3' scoperto a 600 W.