

UOVA AL FORNO

Ingredienti per 3 persone:

- 6 uova,
- 6 panini all'olio,
- 75 g di burro,
- 1 bicchiere di latte,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- sale.

Svuotare i panini della mollica e metterli a bagno nel latte per 30 minuti.

Scolarli e disporli in una pirofila imburrata.

Mettere in ogni panino 1 uovo, sale e un cucchiaino di panna.

Mettere in forno a 150 gradi finché l'uovo non si sarà dorato.