

UOVA SODE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 60 g di prosciutto cotto affumicato,
- prezzemolo tritato,
- 1 panino (mollica),
- panna,
- sale,
- pepe,
- burro,
- formaggio grana,
- pangrattato.

Rassodare le uova, aprirle a metà e tritare i tuorli con il prosciutto cotto, unire il prezzemolo, la mollica ammorbidita nella panna, sale e pepe.

Riempire le mezze uova, sistemarle in una pirofila imburrata, cospargere con grana, pangrattato e fiocchetti di burro.

Infornare a 180' per 15'.

Servire caldo.