

UOVA IN COCOTTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova,
- un bicchiere di latte,
- 50 g di Emmental,
- sale,
- pepe,
- la buccia grattugiata di un limone.

Rompete le uova in altrettante cocottine (piccole pirofile da porzione, con le pareti alte).

Versate il latte in una ciotola e unitevi l'Emmental grattugiato, una presa di sale, un pizzico di pepe e la buccia di limone grattugiata.

Frullate il composto e distribuitelo nelle piccole pirofile.

Cuocete, a bagnomaria, in forno a 200 gradi per 15 minuti.

Trascorso questo tempo, estraete i recipienti dall'acqua, asciugateli, disponeteli su un piatto da portata e servite.

Stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in uno alto un centimetro.

Con il coltello ritagliate dei triangoli di 4-5 cm di base, disponeteli sulla piastra del forno unta di burro e cuoceteli in forno a 180 gradi per 20 minuti circa.

Trascorso il tempo indicato, levate i triangoli dal forno, staccateli dalla piastra con un coltello e spalmateli col composto di sardine.

Adagiateli sul piatto da portata coperto da un tovagliolo e serviteli subito.