

BRIOCHES CALDE CON LE UOVA

Ingredienti:

- 4 "brioches",
- 4 uova,
- burro,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- un cucchiaio di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un quarto di latte,
- una scatola di concentrato di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di polvere di cumino,
- un cucchiaio di panna.

Comperate le "brioches", togliete il cappelletto e svuotatele di tutta la mollica.

Imburrate bene esterno ed interno delle "brioches" e dei loro cappelletti e passateli tutti in forno caldo per due minuti. Rompete le uova in una tazzina e poi versatene una in ogni "brioche", salate, pepate e passate in forno caldo per 3-4 minuti perché la chiara si rapprenda.

Mettete su ogni "brioche" il proprio cappelletto, e poi ricopritele con la salsa.

Fate dorare la farina con il burro e unitevi il latte caldo mescolando, alla fine unitevi la salsa di pomodoro concentrato, lasciate bollire e profumate la salsa con la polvere di cumino, poi al momento di servire, fuori dal fuoco, versatevi la panna.