

UOVA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 cipolle,
- farina,
- 2 fette di prosciutto crudo,
- grana,
- brodo,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Pelate le cipolle, affettatele al velo e fatele appassire a fuoco molto basso con 30g. di burro e un cucchiaio di olio; insaporite con una presa di sale e una macinata di pepe.

Bagnate con qualche cucchiaio di acqua, se necessario, poi spolverizzate con un cucchiaio di farina, mescolate, bagnate con un dl. di brodo e continuate a mescolare per 4-5 minuti, mantenendo sempre la fiamma bassissima.

Versate le cipolle nel fondo di una pirofila imburrata: con un cucchiaio praticate 4 incavi e in ciascuno sgusciate un uovo. Distribuite qua e là il prosciutto tagliato a listarelle sottili, salate le uova, spolverizzate con 4 cucchiaini di grana grattugiato, irrorate con 20g. di burro fuso e passate in forno caldo a 180° per 10 minuti.