

UOVA GRATINATE

Ingredienti:

- 8 uova,
- mezzo litro di besciamella,
- un pugno di parmigiano grattugiato,
- un pizzico di noce moscata.

Preparate mezzo litro di besciamella non troppo densa che renderete più saporita unendovi il parmigiano o del gruviera e un pizzico di noce moscata.

Mettete nella pirofila imburata degli strati di besciamella e di uova già fatte rassodare e affettate sottili, terminando con lo strato di besciamella che cospargerete di parmigiano e metterete in forno a dorare.

Se volete, potrete aggiungere agli strati di besciamella del gruviera o della fontina tagliata a dadellini.