

CUSCINETTI D'UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate a pasta gialla,
- 4 uova,
- besciamella,
- 30 g di formaggio groviera grattugiato,
- 1/2 bicchiere di latte,
- burro,
- sale.

Sbucciate le patate, tagliatele a fettine di 3-4 millimetri di spessore e cuocetele a vapore.

Rassodate le uova, raffreddatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele e tagliatele a fettine.

Imburrate una pirofila rettangolare, sistematevi a strati alternati patate, uova, sale, besciamella insaporita con il formaggio grattugiato e ammorbidita con il latte tiepido.

Terminate con uno strato di patate.

Cospargete la superficie con fiocchetti di burro e ponete in forno a scaldare.

Servite subito.