

TORTINO DI UOVA SODE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione pasta sfoglia
- 6 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 50 cl latte
- 50 g di formaggio groviera
- sale

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

Imburrate una teglia, stendetevi i due terzi della pasta sfoglia.

Preparate una besciamella con il burro, la farina, il latte e il formaggio grattugiato.

Versatene uno strato sulla pasta sfoglia.

Sopra distribuitevi le rondelle di uova sode.

Versatevi sopra la besciamella avanzata.

Con la restante pasta sfoglia ricoprite il tutto.

Bucherellatela con la forchetta, spennellatela con il rosso d'uovo diluito con tre gocce d'acqua e passate in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti.