

UOVA AFFOGATE NEL NIDO AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini al latte
- 4 uova affogate
- burro
- 50 g di formaggio gorgonzola
- 2 cucchiai mascarpone
- sale
- pepe

Tagliate la calotta ai panini, togliete la mollica, imburrateli, salateli, pepateli, metteteli nel forno caldo per qualche minuto. Schiacciate il gorgonzola, unite il mascarpone, riempite con questa crema i panini a metà, adagiatevi sopra l'uovo in camicia, rimettete nel forno a scaldare e servite.