

UOVA AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 500 g di yogurth intero
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini farina
- 2 spicchi aglio
- 1 rametto menta fresca
- 1 pizzico sale
- pepe

Versate lo yogurth in una teglia e lasciatelo scaldare e sciogliere leggermente.

Subito dopo, aggiungete la farina e cuocete per circa 5-6 minuti a fiamma bassa fino a quando i due ingredienti si saranno amalgamati.

Mescolate con cura, servendovi di una frusta o piú semplicemente di un cucchiaino di legno per evitare che si creino eventuali grumi.

Successivamente, sbucciate l'aglio, sciacquatelo sotto l'acqua corrente, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e tritatelo finissimamente servendovi di un mixer.

Fate lo stesso con la menta, mentre in un tegamino lasciate fondere il burro.

Versate dunque gli aromi e un pizzico di sale e lasciate insaporire per un paio di minuti a fiamma bassissima.

Infine, distribuite lo yogurth (in parti uguali) in quattro singole pirofile possibilmente a bordo basso, rompete in ognuna 2 uova facendo attenzione affinché restino intere, versate un po' di burro (precedentemente aromatizzato), pepate e lasciate cuocere in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.

Servite le uova caldissime.