

UOVA ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 8 crostini di pane fritti
- 80 g di burro
- panna liquida fresca
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Imburrare 8 cocottine da forno e porre in ognuna 1 crostino.

Rompere 1 uovo in ogni cocottina.

Condire ogni uovo con qualche fiocchetto di burro, sale, parmigiano e coprire con la panna.

Mettere le cocottine in una teglia con acqua calda e cuocere a bagnomaria in forno caldo per circa 10 minuti.