

UOVA ALLA ROSSINI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 100 g di burro
- 150 g di patè di foie gras

Fate sciogliere il patè in un tegamino con 50 g di burro.

In un altro tegame scaldate il restante burro e appena diventa spumoso sgusciatevi un uovo alla volta.

Quando l'albume comincia a rapprendersi, versatevi sopra il burro al patè fuso.

Lasciate cuocere ancora 2 minuti e servite.