

UOVA CON POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- polenta pronta
- burro
- sale

Tagliate quattro fette di un certo spessore dal rotolo di polenta pronta.

Fatele dorare nel burro, sgocciolatele, disponetele in una pirofila ben imburrata e, sopra ciascuna, sgusciate un uovo. Salate, cospargete con fiocchetti di burro e cuocete in forno preriscaldato a 160°C fino a quando l'albume si è morbidamente rappreso.

Servite nello stesso recipiente di cottura.