

UOVA IN COCOTTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 1 bicchiere latte
- 50 g di formaggio emmenthal
- 1 presa sale
- 1 pizzico pepe
- 1 limone (scorza grattugiata)

Rompete le uova in altrettante cocottine (piccole pirofile da porzione, con le pareti alte).

Versate il latte in una ciotola e unitevi l'Emmenthal grattugiato, una presa di sale, un pizzico di pepe e la buccia di limone grattugiata.

Frullate il composto e distribuitelo nelle piccole pirofile.

Cuocete, a bagnomaria, in forno a 200 gradi per 15 minuti.

Trascorso questo tempo, estraete i recipienti dall'acqua, asciugateli, disponeteli su un piatto da portata e servite.

Stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in uno alto un centimetro.

Con il coltello ritagliate dei triangoli di 4-5 cm di base, disponeteli sulla piastra del forno unta di burro e cuoceteli in forno a 180 gradi per 20 minuti circa.

Trascorso il tempo indicato, levate i triangoli dal forno, staccateli dalla piastra con un coltello e spalmateli col composto di sardine.

Adagiateli sul piatto da portata coperto da un tovagliolo e serviteli subito.