
UOVA IN COCOTTE CON PROSCIUTTO E VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova
- 250 g di peperone rosso
- 150 g di zucchina
- 100 g di carota
- 1 rametto timo
- 70 g di prosciutto cotto (fette da 70 g)
- 1 cucchiaio formaggio parmigiano
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 30 g di burro
- sale

Tagliate il prosciutto a piccoli dadi (circa 5 mm).

Mondate, lavate e asciugate il peperone, la zucchina, la carota e tagliateli a minuscoli dadi delle stesse dimensioni.

Scaldate l'olio in una padella e rosolatevi i dadini di prosciutto, quindi unite le verdure.

Cuocete per 5 minuti, mescolando.

Alla fine, unite un pizzico di sale.

Aromatizzate con le foglioline di un rametto di timo.

Suddividete verdure e prosciutto tra 6 cocottine.

Sgusciate in ognuna un uovo.

Cospargete ogni preparazione con un pizzicone di parmigiano grattugiato e con un cucchiaino di burro fuso.

Ponete in un bagnomaria bollente e passate nel forno già a 180°C, cuocendo per circa 10 minuti.

Servite calde.