

UOVA IN CONCHIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova
- 5 gusci di conchiglia
- salsa di pomodoro
- 60 g di burro
- 50 g di farina
- 1/2 cucchiaio cipolla affettata
- 25 cl latte
- sale
- pepe

Rassodate le uova e mettetele nelle conchiglie che avrete già riempito di salsa di pomodoro condita con sale e pepe. Intanto preparate anche una besciamella con il burro, la farina, 1/2 cucchiaio di cipolla affettata, latte e un pizzico di sale; versate poi la besciamella sulle uova e infornate per qualche minuto fino a che la superficie non diventi dorata.