

UOVA IN FORNO CON LA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 1/2 pancarrè a fettine
- alcuni fiocchi burro
- latte
- 200 g di formaggio fontina

Ungete bene una pirofila, disponete sul fondo delle fette di pancarrè prima passate rapidamente nel latte, copritele con sottili fettine di fontina e cospargete di fiocchetti di burro.

Mettete in forno e, quando il pane sarà dorato e la fontina cotta, togliete la pirofila dal forno, rompetevi le uova, coprite ogni uovo con sottili fettine di fontina e passate di nuovo in forno, fino a che il bianco sia rappreso e la fontina sul tuorlo sciolta.