

UOVA NEL CESTINO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova
- 200 g di pasta sfoglia
- sale
- pepe
- 25 cl latte
- 50 g di burro
- 40 g di farina
- 50 g di prosciutto cotto
- 3 cucchiaini panna montata non dolcificata
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere aceto di vino bianco
- 1 grattatina noce moscata

Stendete la pasta sulla spianatoia e usatela per foderare sei stampini imburrati.

Passate i cestini di sfoglia nel forno già caldo (200°) per 10 minuti, poi toglieteli e lasciateli intiepidire.

Riempite d'acqua una casseruola per due terzi, aggiungete l'aceto e portate ad ebollizione.

Rompete un uovo alla volta in un piccolo mestolo, poi fatelo scivolare delicatamente nell'acqua e aceto in leggera ebollizione.

Aiutandovi con due cucchiaini raccogliete velocemente l'albume intorno al tuorlo, coprite il recipiente e lasciate cuocere a calore dolcissimo per 3-4 minuti.

Preparate la besciamella: fate sciogliere 30 g di burro in un pentolino, unite la farina, mescolate, poi diluite il composto con il latte tiepido e fate cuocere per 10 minuti o fino a quando avrete ottenuto una salsa densa.

Toglietela dal fuoco e insaporitela con sale, pepe e noce moscata, infine incorporatevi il Parmigiano grattugiato e la panna montata.

Tritate finemente il prosciutto cotto, mescolatelo al prezzemolo e ponete un cucchiaino del miscuglio ottenuto sul fondo dei cestini di sfoglia, che avrete tolto dagli stampini.

Mettete in ciascuno di essi un uovo in camicia, ricoprite con la besciamella e completate con il trito di prosciutto e prezzemolo avanzato.

Passate nel forno già caldo (200°) per 10 minuti, in modo che sulla superficie dei cestini si formi una crosticina dorata.

Trasferiteli su un piatto di portata, guarniteli con verdura mista e servite.