

## UOVA NEL GUSCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- prezzemolo
- aneto
- erba cipollina
- pepe nero
- sale
- 80 g di burro
- 50 g di formaggio emmenthal
- pangrattato
- paprica

Fate rassodare le uova; lasciatele raffreddare poi tagliatele a metà nel senso della lunghezza e facendo attenzione a non rompere il guscio estraete prima i tuorli e poi gli albumi.

Tritate i tuorli e gli albumi.

Tritate anche il prezzemolo, l'erba cipollina e l'aneto e unite il tutto al trito di uova.

Unite 60 g di burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente e mescolate il tutto salando e pepando.

Riempite con il composto i gusci delle uova, spolverizzate con pangrattato, paprica, emmenthal grattugiato e riccioli di burro, quindi fateli gratinare in forno preriscaldato a 220' per 10 minuti.