

## UOVA SODE AL CURRY 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 1 cucchiaino curry
- 1 cucchiaio formaggio grattugiato
- besciamella
- sale

Preparate con burro, farina e latte una besciamella non troppo densa.

Ritiratela dal fuoco e incorporatevi il curry e un pizzico di sale.

Rassodate le uova, sgusciatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.

Togliete i tuorli, schiacciateli, amalgamateli con due cucchiari di besciamella e farcite i mezzi albumi.

Disponeteli in una pirofila imburrata, ricoprite con la restante besciamella, il formaggio grattugiato e lasciate gratinare in forno preriscaldato a 180 gradi.