

UOVA ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 80 g di prosciutto crudo,
- burro,
- parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Imburrare il fondo di una teglia, romperci le uova, condire con sale e pepe e molto parmigiano. Cospargere poi di prosciutto tagliato a dadini e su ogni uovo mettere un po' di burro fuso. Passare al forno e cuocere. Appena il parmigiano si sarà sciolto, spegnere e servire.