

UOVA FARCITE AL TEGAMINO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 fette di fontina,
- 4 fette di prosciutto cotto,
- sott'aceti,
- olio,
- sale,
- pepe.

Scaldare l'olio in un tegame, versarvi le uova, salarle, peparle e farle rapprendere.

Adagiare su ogni uovo una fetta di prosciutto, sopra a questa una fettina di fontina e lasciar cuocere ancora per 5 minuti circa.

Distribuire sopra i sott'aceti tagliati a pezzetti e servire.