

UOVA IN TAZZA

Ingredienti:

- un uovo,
- panna da cucina,
- acqua q.b.,
- sale,
- pepe.

Prendere due tazzine di porcellana, fare un fondo di panna da cucina, sale e pepe.

Sopra la suddetta panna mettere un uovo crudo, sale e pepe.

Sopra a panna e uovo mettere una foglia di burro.

Mettere le due tazzine in una casseruola, riempirla di acqua bollente fino a coprire a metà le tazzine, mettere il tutto in forno e cuocere per circa 10 minuti a 180-200 gradi.