

## BUDINI DI UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 60 g di prosciutto cotto
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- 1 presa di sale

Sbattere le uova con il latte.

Unire una abbondante manciata di parmigiano, il prosciutto tritato finemente e una presa di sale.

Mescolare bene e versare il composto in 4 stampini imburrati.

Cuocere i budini a bagnomaria in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.

Lasciarli intiepidire e sformarli.