

CORNETTI DI UOVA STRAPAZZATE

Ingredienti per 6 persone:

- pasta sfoglia
- 4 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 40 g di burro
- pepe
- sale
- formaggio emmenthal a quadrucci

Stendere la pasta e ricavarne 12 strisce larghe 2 cm.

Inumidirle e avvolgerle intorno a coni di latta.

Disporli sulla placca da forno inumidita, sbattere il tuorlo e pennellarlo sui cornetti.

Cuocerli quindi in forno caldo a 220' per circa 15 minuti.

Preparare le uova strapazzate e con queste riempire i cornetti, decorarli con i quadrucci di emmenthal e servire.