

UOVA CON BASTONCINI DI FILLO E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 6uova,
- un rotolo di pasta fillo,
- pancetta.

Dopo aver svolto il rotolo di pasta fillo, stendetene alcuni strati, copriteli con fettine di pancetta, arrotolateli e tagliateli a bastoncini.

Accomodateli su una placca coperta da carta da forno e fateli cuocere a 220° per 6-7 minuti circa, il tempo necessario per renderli croccanti.

Serviteli caldi con le uova cotte alla coque.