

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Formaggio al cocchio

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500g di formaggio di pecora in salamoia
40g di burro
1-2 pomodori
1-2 peperoni
pepe nero
paprika
5 uova

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il formaggio in cinque fette e mettere in un cocchio pre-imburrito. Coprire con fette di pomodoro, rondelle di peperone e del burro.
Infornare a temperatura elevata per 5-6 minuti. Romperci sopra un uovo e aggiungere il burro rimante con pepe e paprika.
Infornare fino a che si sia formata una crosta. Servire caldo guarnito con fette di pomodoro, prezzemolo e peperoncino a piacere.