

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.