

SECONDI PIATTI

L'uovo sulle nuvole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

8 uova
8 fete di pancarrè
3 pomodori
qualche foglia di basilico
6 cucchiari di parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale, quando è ben montato unite il parmigiano e mescolare delicatamente.



2 In una placca da forno mettete le fette di pancarè e fate tostare nel forno a 200°C per pochi minuti, girando le fette per tostare entrambi i lati.



3 Adagiate sopra ogni fetta 1/8 della meringa facendo un nido centrale dove metterete un tuorlo in ogni fetta, eseguite questa operazione molto delicatamente.



- 4 Salate leggermente ed infornate a 190°C per circa 5 minuti o fino a quando la meringa sarà dorata.

Servite con fette di pomodoro e decorate con il basilico.

