

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.

