

SECONDI PIATTI

Uova al forno con cipolle novelle

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

5 uova
300g di formaggio di pecora in salamoia
3 cipolle novelle
50g di burro
1 pugno di prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

1 Miscelare le cipolle affettate finemente, il prezzemolo e il formaggio e dividere il composto in 5 ciotole di coccio. Aggiungere in parti uguali il burro, il sale e 1 cucchiaio d'acqua per ciascuno ed infornare.

Quando sono quasi pronti, rompere un uovo sopra ciascun coccio e aggiungere dell'acqua se necessario.

Coprire con i coperchi e cuocere in forno fino a che si formi una crosta.