

SECONDI PIATTI

Uova e fontina

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 200 g di pan carré
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Imburrate una teglia, tappezzatene il fondo di pan carré già ammorbidito nel latte e copritelo con fettine di Fontina. Spargeteci sopra fiocchetti di burro ed infornare fintanto che il burro si sia sciolto.
Estraete il tegame, rompete le uova e adagiatele lontane l'una dall'altra e mettete qualche dadino di fontina su ogni tuorlo. Infornate e quando gli albumi si saranno rappresi e la fontina si sarà sciolta, servite.