

Uova e bacon

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

UOVA 6
BACON 12 fette
PANCARRÈ 6 fette
SALE
PEPE NERO
ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

1 Le **uova e bacon** sono una delle classiche colazioni anglosassoni che vediamo nei film o osserviamo di gusto quando siamo all'estero. Ma perchè non provare a rifarle in casa? Questa nostra versione è perfetta anche qualora volessimo portare a cena un piatto sfizioso e poco impegnativo.

La dolcezza delle uova si sposa benissimo con la sapidità del bacon e insieme danno vita a una vera esplosione di sapori che non lascia di certo indifferenti.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle uova e bacon per prima cosa andiamo a tostare in una padella antiaderente e senza aggiungere alcun grasso, il bacon. Non cuocetelo troppo altrimenti diventa eccessivamente salato e duro. Tostate ora il pane nella padella dove abbiamo cotto il bacon, in modo che assorba anche un po' del grasso rilasciato. Per fare una cosa carina mettete il pane nel fondo dello stampo dei muffin. Sul bordo mettete il bacon e al centro sgusciate le uova. Aggiustate di sapore con un pizzichino di sale e pepe, quindi fate un tappo di formaggio come l'emmental. Infornate in forno guà caldo per 15 minuti, a 180 gradi. Se volete che il tuorlo fonda cuocete per meno minuti.

Sfornate e servite caldo il vostro piatto di uova e bacon.