

SECONDI PIATTI

Albumi montati a neve cotti nel forno con pancetta e pan grattato!!!

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 8

PANCETTA (TESA) 100

PANE BIANCO IN CASSETTA 8 fette

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno a 200°C.

Dividete i tuorli dagli albumi molto accuratamente conservando i tuorli nel guscio per evitare che si rompano.



2 Montate gli albumi a neve molto ferma con un pizzico di sale.



3 Foderate una teglia con un foglio di carta forno e distribuite gli albumi formando dei "nidi" al centro di ciascuno porre un tuorlo.



4 Salate e pepate ciascun "nido".



5 Infornate per 20 minuti per portare le uova a cottura.



6 Con gli albumi rimasti fare degli altri "nidi" sui quali porre del formaggio: emmentaler e gorgonzola.



7 Cuocete anche i nidi al formaggio.



8 Intanto passate la pancetta in padella senza aggiunta di grassi e tostate il pan carré.



9 Servite il tutto in tavola cosicché ciascuno possa comporre il proprio piatto.

