

SECONDI PIATTI

Pasticcio di uova

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 uova
1 pomodoro maturo
basilico fresco
1/2 cipolla
1 sottiletta 100% grana padano o provola
affumicata
burro
pepe
besciamella fatta con 10 g burro
10 g farina
100 g latte
noce moscata
sale.

PREPARAZIONE

1 Bollire le uova, nel frattempo tagliare in pezzetti il pomodoro e sminuzzare la cipolla.



2 Soffriggere la cipolla tagliata.



3 Poi aggiungere il pomodoro tagliato a pezzi, un po' di sale e del pepe e lasciare cuocere a fuoco vivo, aggiungere il basilico solo alla fine.



4 Imburrare una ciotola di terracotta.



5 Versarvi la salsa già cotta.



6 Tagliare a spicchi le uova e disporle sopra la salsa, condire con una spolverata di pepe e sale.



7 Infine versare sopra la besciamella appena preparata, profumata con noce moscata, sale e pepe.



- 8 Disporre uno strato con spicchi della sottileta 100% granao con fettine di provola. Mettere in forno, sotto il grill per 10 minuti o comunque fino a che non si sia colorata la superficie.



