

SECONDI PIATTI

Tortino di uova con prosciutto e formaggio in crostini di pane

di: *Rosa 2*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

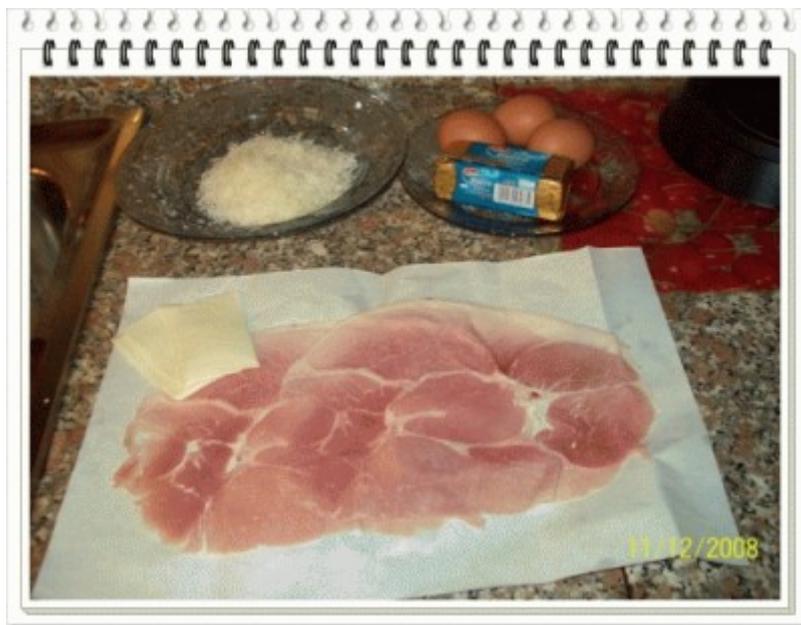
REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

8 uova
8 cucchiari di parmigiano grattugiato
40 g circa di burro
8 fette di prosciutto cotto
8 sottilette
8 fette di pancarrè
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare le uova con il parmigiano, poco pangrattato, sale e pepe.



3 In una padella fate sciogliere 10 g di burro, versateci 1/4 delle uova coprite con 2 fette di prosciutto e due di sottilette, fate rassodare il fondo delle tortine e girate facendo dorare un poco anche il secondo lato.



4 Preparae nello stesso modo altri 3 tortini.

Lasciate intiepidire.

Fate tostare il pancarrè e servite il tortino sul pancarrè.



5

