

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 cucchiaini 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

