

SECONDI PIATTI

# Uova e fontina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 4 uova
- 200 g di pan carré
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di latte.

## PREPARAZIONE

**1** Imburrate una teglia, tappezzatene il fondo di pan carré già ammorbidito nel latte e copritelo con fettine di Fontina. Spargeteci sopra fiocchetti di burro ed infornare fintanto che il burro si sia sciolto.

Estraete il tegame, rompete le uova e adagiatele lontane l'una dall'altra e mettete qualche dadino di fontina su ogni tuorlo. Infornate e quando gli albumi si saranno rappresi e la fontina si sarà sciolta, servite.