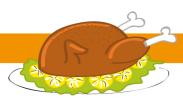
Secondi piatti



Uova al forno con besciamella e prosciutto – <u>Visualizza sul sito</u> di Sconosciuto

secondi piatti - uova - besciamella

Ingredienti:

1uovo a testa 2/3 cucchiai di besciamella prosciutto cotto e/o crudo a piacere parmigiano grattugiato

Cospargere il fondo di una teglia con qualche cucchiaio di besciamella. Tagliare a listarelle il prosciutto e cospargerlo sul letto di besciamella.

Rompere le uova cercando di farle cadere sul prosciutto.

Spolverarle col parmigiano grattugiato a piacere. Cuocere in forno a 200 gradi per 5/6 minuti o fino a che l'uovo sarà cotto.

[immagine non più disponibile].