



Uova al forno con besciamella e prosciutto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - uova - besciamella

Ingredienti:

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

Cospargere il fondo di una teglia con qualche cucchiaino 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].

eCucinando.it