



Spiedini di albumi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Secondi piatti - uova - peperoncino

Da La cucina Italiana Grande dizionario enciclopedico

Ingredienti (per 4 pers.)

13 albumi (1 albume tenetelo a parte)

5 fette pan carrè

Prezzemolo

Peperoncino piccante fresco

Timo

Poca farina

sale

Esecuzione:

Imburrate 4 stampi di cm.8x4,5x3,5,mettete in ciascuno 3 albumi senza mescolarli e passateli in forno a bagnomaria, immersi nell'acqua per due terzi dell'altezza, a 190° per 30.minuti.

Sfornate gli stampi, sormatene subito il contenuto, fate raffreddare, quindi ricavate da ciascuna "mattonella".