# GRATIN DI UOVA E GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 12 uova sode,
- 300 g di gamberetti lessati,
- 75 g di formaggio grattugiato,
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiai di pangrattato,
- burro.

Per la besciamella:

- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di senape in polvere,
- sale,
- 25 cl di latte,
- 10 cl di panna.

Fare la besciamella mescolando la farina con la senape e il latte con la panna.
Quando è pronta unirvi il formaggio e il prezzemolo.
Disporre a strati, in una pirofila imburrata, i gamberi e le uova a fette.
Versarvi sopra la besciamella, cospargere con formaggio, pangrattato e fiocchi di burro.
Gratinare.