UOVA E INDIVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 4 cespi piccoli di insalata belga (indivia),
- 70 g di burro,
- 1 cipolla,
- sale,
- 1 fetta di prosciutto cotto.

Imburrare 4 tegamini da forno e ricoprirne il fondo con le foglie di indivia disposte a fiore.

Rosolare la cipolla ad anelli nel burro.

Salare l'indivia e distribuirvi la cipolla, coprire con alluminio e passare in forno a 170' per 20'.

Rompere in ogni tegamino 2 uova, cospargere con il prosciutto a dadini, salare, condire con burro fuso e rimettere in forno per far rapprendere l'albume.

Servire ben caldo.