UOVA EN COCOTTE

Ingredienti:

- 4 uova,
- burro,
- 4 crostoni di pane carré fritti,
- 4 fette di prosciutto crudo,
- qualche cucchiaio di besciamella e formaggio.

Imburrate tante scodelline quanti sono i commensali, e in ognuna disponete sul fondo un crostone rotondo di pane carré fritto al burro,
Su questo mettete una fettina di prosciutto rotonda, rompetevi un uovo e fate cuocere a bagnomaria.
Appena il bianco è rappreso, ritirate le scodelline e versate su ognuna, a piacere, un poco di besciamella al formaggio o del burro, cotto fino ad essere color nocciola.
Calcolate una o due uova a testa, a seconda della grandezza delle scodelline.