UOVA ALL'ERBETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 500 g di erbette,
- 200 g di ricotta,
- 4 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiai di latte,
- pangrattato,
- burro,
- sale.

Lessate le erbette per 15 minuti in pochissima acqua.
Scolatele, rimettetele in casseruola e, a fiamma bassa, far evaporare la restante acqua.
Tritatele e incorporatevi la ricotta,il latte, 2 cucchiai di parmigiano e il sale.
Imburrate e cospargete di pangrattato una teglia: disponetevi l'impasto livellandolo, sgusciatevi sopra le uova, unite il rimanente parmigiano e infornate 8 minuti a 200°.