TEGAMINI DI UOVA E FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine di pancetta affumicata,
- 10 fette di formaggio fontina affettato sottile,
- 8 uova,
- 4 cucchiaini di panna liquida,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Foderate 4 tegamini di pirofila con le fette di pancetta, sopra queste fate uno strato di formaggio fontina a fette più consistente ai bordi.

Rompete al centro di ogni tegamino 2 uova lasciando i tuorli intatti e aggiungete un po' di sale e di pepe ed un cucchiaino di panna.

Mettete in forno già caldo a 220° per una decina di minuti.

Trascorso questo tempo spolverizzate la superficie con il parmigiano grattugiato e rimettete i tegamini in forno per altri 10 minuti.