

UOVA ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- una dozzina di olive verdi o nere,
- 10 pomodori pelati,
- 2 porri,
- 6 filetti di alice sott'olio,
- una confezione di besciamella pronta di 500g.,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- burro,
- sale.

Mondate i porri, lavateli, affettateli al velo e sgocciolateli.

Rassodate le uova, calcolando 10 minuti di cottura dal momento dell'ebollizione, passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele e, quando saranno fredde, tagliatele a fettine.

Tagliate a metà nel senso della lunghezza anche i pomodori.

Imburrate abbondantemente una teglia e sul fondo fate uno strato di pomodori.

Salate, distribuitevi sopra la metà delle olive snocciolate e tritate grossolanamente, la metà delle uova, 3 filetti di alice spezzettata, la metà del prezzemolo e una presa di sale.

Su questi ingredienti fate un sottile strato di porri e coprite con metà della besciamella.

Continuate a distribuire gli ingredienti a strati, fino ad esaurirli, terminando con la besciamella.

Cospargete il tutto di burro a fiocchetti (20g.) e mettete in forno caldo a 200° per 30 minuti circa.