NIDI DI PATATE CON LE UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate grandi uguali
- 4 uova
- 25 g di burro
- 1 punta pasta d'acciughe
- sale
- pepe

Lessate le patate per circa 10 minuti.

Sgocciolatele, tagliate la calotta superiore e con un cucchiaino svuotatele delicatamente.

Sistematele in una pirofila.

All'interno di ogni mezza patata sgusciate un uovo e insaporitelo con un fiocchetto di burro, una punta di pasta d'acciughe, sale e pepe.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.

Servite.