

UOVA ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 crostini di panefritti al burro,
- 1/4 l panna liquida,
- 30 g di burro,
- parmigiano grattugiato,
- sale.

Imburrare le coppette e porre in ognuna 1 crostino di pane fritto.

Rompervi 1 uovo e mettere qualche pezzetto di burro, una spruzzatina di parmigiano e il sale.

Coprire di panna.

Allineare le coppette in una teglia con acqua calda che arrivi a metà altezza.

Cuocere in forno caldo per 10 minuti.