

• HAPPY HOUR •

Uova in cocotte con Gorgonzola e pomodorini



ricetta
facile



15 min.



antipasto

Ingredienti

4 uova
150 g di Gorgonzola
pomodori
pane in cassetta

panna liquida
burro
sale e pepe

Preparazione

Imburrate le cocotte e versate sul fondo di ciascuna un cucchiaino di panna fresca, rompete un uovo in ogni cocotte, salate e pepate.

Tagliate il Gorgonzola e i pomodori a dadini e disponeteli sulla superficie di ciascun uovo.

Versate dell'acqua dentro una teglia da forno e immergetevi le cocotte (l'acqua deve rimanere a metà altezza). Infornate a 210° per 10 minuti in forno già caldo.

Spennellate il pane in cassetta con un filo d'olio e sale, tagliatelo a listarelle e disponetelo in un'altra teglia, mettete in forno pochi minuti per farlo abbrustolire.

Servite le uova in cocotte calde accompagnate dalle bruschettine di pane.