magimix

UOVA IN COCOTTE AL SALMONE

e formaggio fresco

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 4 grosse uova bio freschissime - a temperatura ambiente - 4 cucchiai di panna da cucina densa - sale, pepe - strisce di salmone affumicato - 50 g di formaggio fresco - (tipo Philadelphia)

---

1. Riempire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua ed inserire il cestello vapore.

2. Rompere le uova nelle cocottine, aggiungere un cucchiaio di panna da cucina densa in ogni cocottina, salare e pepare.

3. Tagliare il formaggio fresco a cubetti e distribuirlo con le strisce di salmonenelle cocottine. Inserirle nel cestello avviando il programma per 12 minuti. Regolare il tempo di cottura senecessario.

Consigli del cuoco :

Il tempo di cottura delle uova varia a seconda della loro grandezza.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016