

UOVA AL PROSCIUTTO CRUDO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 4 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 4 uova - 1 fetta di prosciutto crudo - 4 cucchiaini di panna - 4 fili di erba cipollina

1. Rompere le uova in 4 tegamini.
2. Tagliare la fetta di prosciutto in 4 lamelle nel senso della lunghezza. Mettere le lamelle di prosciutto in ogni tegamino. Aggiungere 1 cucchiaino di panna.
3. Suddividere l'erba cipollina tritata nei 4 tegamini.
4. Far cuocere a vapore da 4 a 8 minuti a 100°C. Servire con fette di pane.

Vaporiera multifunzionale ■