

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 cucchiaini 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 cucchiaino di panna da cucina densa in ogni cocottina, salare e pepare.
3. Tagliare il formaggio fresco a cubetti e distribuirlo con le strisce di salmone nelle cocottine. Inserirle nel cestello avviando il programma per 12 minuti. Regolare il tempo di cottura se necessario.

Consigli del cuoco :

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

Cook Expert ■

