



Cestini di pane, Salame Rapellino Classico e uova

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 8 fette di pancarré senza crosta
- 160g Salame Rapellino Classico
- 80g burro fuso
- 8 uova
- q.b. erba cipollina
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Spennellare di burro gli incavi di uno stampo da muffin da 6 porzioni.
2. Appiattire con il mattarello le fette di pane, rivestirle con esse gli incavi dello stampo e spennellare col burro fuso.
3. Disporre sul pane 2 o 3 fette di Salame Rapellino Classico facendo prendere la forma dello stampo, sgusciare al centro un uovo e condirlo con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
4. Cuocere i cestini nel forno preriscaldato a 180° per 15-18 minuti finché l'albume si sarà rappreso.
5. Fuori dal forno spolverizzarli con l'erba cipollina tagliuzzata finemente e servire.
6. Se si vuole mantenere il tuorlo più liquido, versare nei cestini solo l'albume e, quando è quasi rappreso, aggiungere i tuorli e terminare la cottura.