



Cestini di pane con uova e Prosciutto cotto Puccini

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 200g Prosciutto cotto Puccini
- 4 uova
- 4 fette di pane
- 4EL burro
- q.b. sale e pepe
- 4 rametto di timo e salvia
- 4 forme per il forno

Preparazione

1. Riscaldare il forno a 200 gradi. Spianare col mattarello le fette di pane per renderle più sottili.
2. Ungere le forme con il burro.
3. Disporre la fetta di pane nelle forme, ungere nuovamente con burro, e poi disporvi una fetta di Prosciutto cotto Puccini e un uovo. Tritare finemente la salvia, staccare le foglioline di timo dal rametto e guarnire ogni cestino di pane. Condire con sale e pepe.
4. Infornare e cuocere i cestini al centro del forno per circa 10 minuti, fino a quando l'albume sarà leggermente sodo.