

Uova farcite al forno



Se per il Pranzo di Pasqua volete preparare delle uova sode farcite, invece delle solite ricette che prevedono preparazioni fredde a base di maionese, tonno, capperi, verdure sotto aceto e sotto olio, ... provate queste uova sode farcite e poi gratinate al forno, da servire calde. Potete servirle come antipasto assieme ad altre cose da gratinare nel forno, oppure raddoppiando le dosi come secondo piatto, in questo caso accompagnatele con una bella insalata mista.

Ingredienti (dosi per 4 persone): 4 **uova**, 3 cucchiaini di panna da cucina, 2 spicchi di aglio, burro q.b, sale q.b.

Preparazione: Rassodate le uova e fatele raffreddare. Sgusciatele, tagliatele a metà per il lungo e separate gli albumi dai tuorli. Disponete gli albumi in una pirofila o in 4 pirofile individuali. Riducete in crema i tuorli con una forchetta, unitevi la panna, il prezzemolo e gli spicchi di aglio spremuti, e un po' di sale; mescolate il tutto. Farcite gli albumi con questo composto. Mettete un pezzetto di burro su ciascun mezzo uovo e un pochino di acqua sul fondo della pirofila.

Cuocete per circa 20 minuti nel forno caldo a 200 gradi.

A piacere poco prima della fine della cottura potete mettere un pezzetto di formaggio fondente su ciascun mezzo uovo.

