

UOVA E FRITTATE

Uova alle cipolle

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uova	4
Cipolle	4
Farina	1 cucchiaio
Prosciutto crudo	2 fette
Formaggio grana grattugiato	4 cucchiai
Brodo	10 cl
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Burro	
Sale	1 presa
Pepe	1 macinata

Preparazione

- 1 Pelate le cipolle, affettatele al velo e fatele appassire a fuoco molto basso con 30 g di burro e un cucchiaio di olio; insaporite con una presa di sale e una macinata di pepe.
- 2 Bagnate con qualche cucchiaio di acqua, se necessario, poi spolverizzate con un cucchiaio di farina, mescolate, bagnate con 10 cl di brodo e continuate a mescolare per 4-5 minuti, mantenendo sempre la fiamma bassissima.
- 3 Versate le cipolle nel fondo di una pirofila imburrata: con un cucchiaio praticate 4 incavi e in ciascuno sgusciate un uovo.
- 4 Distribuite qua e là il prosciutto tagliato a listarelle sottili, salate le uova, spolverizzate con 4 cucchiai di grana grattugiato, irrorate con 20 G di burro fuso e passate in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti.