

## **“Uova con patate al forno”**

### **Ingredienti (per 4 persone)**

- 4 Uova
- 2 Patate grandi
- 50 gr Burro
- 2 Cucchiari d’olio d’oliva
- 50 gr di Parmigiano grattugiato
- 20 gr di Groviera
- 250 ml di Panna liquida
- Sale q.b.
- Pepe q.b

### **Preparazione**

1. Sbucciate le patate, tagliatele a fette, lavatele e asciugatele.
2. In un tegame fate sciogliere 30 gr di burro, quindi mettetevi le patate e lasciatele cuocere per 10 minuti a fuoco dolce.
3. Disponetele poi sul fondo di una pirofila imburrata e rompetevi sopra le uova, badando che siano ben distanziate l’uno dall’altro.
4. Salate, pepate e cospargete con i parmigiano grattugiato.
5. Distribuite sulla superficie delle fettine di groviera tagliate sottilmente e alcuni fiocchetti di burro.
6. Bagnate il tutto con la panna liquida e passate in forno caldo (200°C) per un quarto d’ora, o fino a quando le uova saranno rapprese e il formaggio gratinato.
7. Togliete la pirofila dal forno e portatela direttamente in tavola.