

Crema di uova al formaggio



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

In un tegame metti il formaggio grattugiato, il burro, sale, pepe, il vino e cuoci a fuoco medio mescolando con un cucchiaio di legno fino a completa fusione.

Nel frattempo sbatti bene le uova in una ciotola, quindi uniscile al composto di formaggi continuando a mescolare. A cremosità raggiunta toglì dal fuoco e aggiungi l'erba cipollina e il prezzemolo, amalgama bene e lascia raffreddare in una ciotola. Spalma a piacere su crostini di pane tostato o su fettine di baguette.

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 150 g di groviera
- 2 cucchiai di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1,5 dl di vino bianco secco

- 30 g di burro
- sale e pepe