



Uova gratinate

[Del 11/05/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 8 uova, 1/2 litro di besciamella, parmigiano grattugiato, noce moscata, burro.

Preparate mezzo litro di besciamella che renderete più saporita aggiungendovi parmigiano grattugiato e noce moscata. Fate assodare le uova e tagliatele a fettine sottili. In una pirofila imburrata disponete uno strato di besciamella ed uno di fettine di uovo e così via fino a che non avrete terminato l'uovo ed avendo cura di terminare con uno strato di besciamella che cospargerete di formaggio parmigiano grattugiato. Mettete in forno e fate dorare.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]