



Uova, pancetta e peperoni

[Del 18/11/2006 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 12 uova, 4 peperoni rossi polposi, 12 fette di pancetta, 40 g. di burro, 120 g. di burro fuso, 60 g. di formaggio grana grattugiato, sale quanto basta.

Arrostite i peperoni sulla gratella, quindi pelateli, divideteli a metà, vuotateli e affettateli. Sciogliete il burro in un tegame e aggiungetevi i peperoni. Salate. Lasciate insaporire mescolando di tanto in tanto con un mestolo di legno. Mettete le fette di pancetta sulla griglia, girandola su entrambi i lati. Affogate le uova. Cospargete una pirofila di 60 g. di burro fuso, adagiatevi le fette di pancetta, disponendovi sopra ogni fetta un uovo affogato, qualche fettina di peperone e poco formaggio grana. Irrorate con il burro fuso rimasto. Passate in forno a 200° pochi attimi e servite subito.

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