



Budini di uova

[Del 16/09/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 uova, 60 g di prosciutto cotto, 1/2 bicchiere di latte, 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato, burro, 1 presa di sale

Sbattere le uova con il latte. Unire una abbondante manciata di parmigiano, il prosciutto tritato finemente e una presa di sale. Mescolare bene e versare il composto in 4 stampini imburrati. Cuocere i budini a bagnomaria in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti. Lasciarli intiepidire e sfornarli.

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