



Crostoni di uova montebianco

[Del 18/05/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 o 6 uova, 250 g. di formaggio groviera, 8 fette di pane a cassetta dello spessore di 1 cm, burro, sale e pepe q.b. Ingredienti per decorare: un ciuffo di prezzemolo fritto.

Ritagliare le fette di pane a forma tonda. Grattugiare il formaggio e mescolarlo coi tuorli d'uovo fino ad ottenere un impasto omogeneo. Spalmare il composto sulle fette di pane. Montare a neve molto ferma le chiare e introdurle in una siringa da pasticceria con bocchetta larga, coprendo il composto sui crostoni a mò di cupoletta, come fosse la cima di un monte. Infornare per una decina di minuti in forno a 180-200 gradi e guarnire col ciuffo di prezzemolo fritto.

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