



Uova al parmigiano

Imburrare un tegamino di ceramica. Velare il fondo con panna fresca. Rompere le uova nel tegamino, spolverarle di parmigiano grattugiato e cospargere la superficie di burro fuso. Cuocere al forno
(*Auguste Escoffier, "il grande libro della cucina francese"*)

Uova in tegame al parmigiano

Per 4 persone: 8 uova; 40 g di burro; 50 g di parmigiano grattugiato. Tempo di cottura: 2-3 minuti. Mettere il burro nel tegame e cospargerlo, una volta che sia sciolto, di parmigiano grattugiato. Rompervi dentro le uova, spolverare ancora con parmigiano, ricoprire di burro fuso e cuocere in forno caldo senza che le uova diventino dure
(*Henri-Paul Pellaprat, "L'arte della cucina moderna"*).

Lamelle di uova al Parmigiano ai croccanti diversi con salsa di senape

Ingredienti per 4 persone:

2	uova sode
1 cuore	insalata iceberg o lattuga
80 g.	pancetta
80 g.	pane in cassetta
4 cucchiari	olio extra vergine d'oliva
3 ciuffi	prezzemolo
½ limone	succo
1 cucchiaino	senape

Tagliate l'insalata a listarelle e riponetela in una insalatiera in frigorifero. Tagliate la pancetta a dadini e fatela cuocere lentamente in una padella antiaderente. Tagliate il pane in cassetta anch'esso a dadini, fatelo tostare in forno, appena pronto tenetelo in caldo. Dividete l'albume dal tuorlo e tagliatelo a piccoli dadini. In ultimo, preparate la salsa per condire l'insalata, procedendo in questo modo: in una insalatiera mettete la senape, il tuorlo d'uovo sodo, il prezzemolo a ciuffi, il succo di limone e un cucchiaino d'acqua. Iniziate a frullarlo aggiungendo a filo l'olio extra vergine d'oliva, fin quando non risulterà una salsa cremosa. Poco prima di gustarla, condite l'insalata con la salsa, sistematala in una ciotolina e copritela con pancetta, albume e pane croccante caldo.

Eggs with "Parmigiano cheese"

Grease a pan ceramic and veil the bottom with fresh cream. Break the eggs into the pan, sprinkle with grated "Parmigiano" cheese and sprinkle the top with melted butter. Bake in oven.
(*Auguste Escoffier, "il grande libro della cucina francese"*)

Eggs in Pan with "Parmigiano cheese"

Serves 4: 8 eggs; 40 g of butter; 50 g of grated "Parmigiano" cheese. Cooking time: 2-3 minutes. Put the butter in a pan and sprinkle, once melted, add a little 'of grated "Parmigiano"cheese. breaking eggs directly into the pan, sprinkle with more "Parmigiano" cheese, cover with melted butter and bake in a hot oven: remove the pan before the eggs become hard
(*Henri-Paul Pellaprat, "L'arte della cucina moderna"*).

Crunchy Parmesan Eggs Salad with Mustard sauce

Serves 4:

2	Baked eggs
1 center	iceberg or lettuce salad
80 g.	bacon
80 g.	sliced bread
4 spoons	extra virgin olive oil
3 tufts	parsley
½ lemon	juice
1 spoon	mustard

Cut the iceberg salad into strips and, after leaving them in a bowl, put them in the fridge. Cut the bacon into small cubes and slowly cook it in a non-stick pan. Cut the sliced bread into cubes, slightly toast it in the oven, and, once done, leave it to rest into the warm oven, which should be off so that the bread doesn't burn. Divide the albumen from the yolk and cut it into small cubes. Lastly, prepare the sauce to flavor the salad. Start by putting into a salad bowl the following ingredients: mustard, baked yolk, the tufts of parsley, the lemon juice and a spoon of water. Whisk everything while adding some olive oil until it will become a creamy sauce. Shortly before serving, flavour the salad with the sauce, place it in a bowl and cover with bacon, albumen and warm crunchy bread.