

Uova in camicia su crostini con salsa di formaggio



Per 4 persone

80 g di Emmentaler grattugiato
1,6 dl di vino bianco
6 g di maizena
1 spruzzo di succo di limone
30 g di cipolla
1 spicchio d'aglio
20 g di burro
sale, pepe
4 uova
4 fette grandi di pane bigio o semibianco
4 foglie di lattuga

Mescolare formaggio, vino, maizena e succo di limone. Tritare finemente la cipolla e rosolarla per qualche minuto nel burro con l'aglio schiacciato. Aggiungere la crema di formaggio, portare brevemente a ebollizione mescolando continuamente. Regolare di sale e pepe.

Preparare le uova in camicia. Tostare le fette di pane, coprire ciascuna fetta con una foglia di lattuga, deporvi le uova e nappare con la salsa.