

## UOVA NELLE TAZZINE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- rosmarino
- 4 uova
- prezzemolo
- capperi (1 cucchiaino)
- timo
- basilico
- foglie di salvia
- 4 acciughe sottolio

### Come si prepara

Disponete i filetti d'acciuga tagliati a pezzetti in quattro stampini precedentemente unti con olio o burro e adagiate su ciascuno 4 o 5 capperi ben scolati, ma non sciacquati.

Cospargete con un trito di erbe aromatiche e su ciascuno di essi aprite un uovo, facendo attenzione a non rompere il tuorlo.

Ponete gli stampini in forno già caldo, a 150 gradi, e fate cuocere a bagnomaria per 6-7 minuti.

Sformate le uova su un piatto di portata o su piatti singoli.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 20

### Tags

antipasti freddi, uova, Uova nelle tazzine