



Ricetta con Le Baguettes Dailybread

Baguettes con uovo e pomodori gratinati

Ingredienti

- 2 Baguettes DailyBread
- olio di oliva q.b.
- 2 cucchiai di parmigiano reggiano
- sale e pepe q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- limone
- pane grattugiato q.b.
- prezzemolo q.b.
- 4 uova
- 20 pomodorini datterini

Preparazione

Tagliate a metà i pomodorini, salateli e fateli sgocciolare in modo da far perdere tutto il liquido. Disponeteli in una teglia, cospargeteli con un mix di pane grattugiato, parmigiano, aglio e prezzemolo tritati e una presa di sale; conditeli con un filo di olio e cuoceteli sotto il grill per circa 10 minuti in modo da farli ammorbidente e gratinare. Dopo averle infornate come da indicazioni estraete e dividete le Baguettes DailyBread a metà, spennellatele con un filo di olio e guarnitele con i pomodori gratinati appena preparati e le uova sode a fette. Insaporite con sale, pepe e succo di limone e chiudete le Baguettes.