

# Uovo nel cestino



## Ingredienti:

3 rosette precotte surgelate

3 uova

3 fette di formaggio

prosciutto cotto q.b.

erba cipollina

sale

Lasciate scongelare le rosette e scavate il centro per formare un cestino. Spruzzate con pochissimo olio.



Rompete un uovo dentro ogni cestino poi aggiungete del formaggio e prosciutto, sale e erba cipollina. Mettete i panini nella teglia con carta forno sotto e la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 10 minuti. Lasciate coperto 5 minuti.



Servite caldi.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.