

ressò mont-rogenç

OUS AL FORN

Montserrat Prous

18-01-2018

Ingredients (per a 4 persones):

- 8 ous durs
- 1 kg de tomàquets madurs
- sal
- oli d'oliva
- formatge rallat
- salsa beixamel (la farem amb oli, una mica de mantega, farina i llet)

Elaboració:

En una safata, que pugui anar al forn, hi posarem la tomaca (ben madura, fregida). A continuació, col·locarem els ous tallats a rodanxes i els posarem tapant el tomàquet. Quan estigui ben cobert, hi posarem la beixamel i el formatge rallat. Es posa al forn 5 minuts i després es gratinen.

(Ressò 47, pàg. 42)

