

# Cacio à l'Orientale – au Caciocavallo



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 300 g [Caciocavallo](#)

3 cl huile d'olive

4 oeufs

1 poivron rouge

1 gousse d'ail

sel

poivre

paprika

## Préparation

Passez le poivron au four jusqu'à mi-cuisson. Pelez, épépinez et détaillez-le en lanières minces. Ecrasez la gousse d'ail. Déposez poivron et ail dans la terrine avec l'huile d'olive. Laissez mariner 1 heure. Découpez le caciocavallo en 4 tranches régulières. Laissez-les frire dans 1 cuillère d'huile d'olive jusqu'à ce que le fromage soit tendre, mais non liquéfié. Débarrassez les tranches de fromage dans un plat à four huilé. Assaisonnez-les assez fortement. Tenez au chaud. Dans la poêle, faites frire les 4 oeufs. Parez-les au diamètre des tranches de fromage. Enfouez le plat jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Posez sur chaque tranche un oeuf frit. Assaisonnez à nouveau. Décorez autour de lanières de poivron à l'ail.