

UOVA E FRITTATE

Uova alla boscaiola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Patate non farinose	500 g
Funghi freschi (porcini o altri)	500 g
Burro o margarina vegetale	60 g
Spicchio d'aglio schiacciato	1
Formaggio parmigiano grattugiato	60 g
Uova	4
Panna liquida	20 cl
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sbucciate le patate, lavatele e fatele cuocere in acqua salata, poi tagliatele a fette.
- 2 Pulite i funghi, tagliateli a fette e cuoceteli nel burro rosolato con l'aglio (che poi toglierete) per circa 20 minuti, bagnandoli con poco brodo se asciugassero troppo.
- 3 Salateli e pepateli. Imburrate abbondantemente una pyrex e coprite il fondo con le fette i patate, cospargetele con la metà del formaggio e terminate con lo strato di funghi.
- 4 Formate quattro leggeri incavi, cospargete con il rimanente formaggio e in ogni incavo rompete un uovo cercando di non romperne il tuorlo. Condite con sale e pepe e su tutto versate la panna.
- 5 Mettete la pyrex in forno caldo (200 gradi) per circa 10 minuti, finché le uova siano rapprese. Servite nello stesso recipiente.