

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pagnotta di funghi porcini

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pagnotta casereccia	1
Funghi porcini	500 g
Uova	4
Aglio	3 spicchi
Formaggio pecorino	100 g
Olio d'oliva	4 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Togliere la terra ai funghi, pulirli con uno straccio umido e tritarli grossolanamente. Soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa 30 minuti, mescolando spesso.
- 2 A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di pecorino. Nel frattempo tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante.
- 3 Scolarla e metterla da parte. Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi.
- 4 Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.