

MINESTRA DI OVOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi ovoli,
- 40 g di burro,
- 1 uovo,
- 150 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale.

In un tegame fate sciogliere il burro.

Rosolatevi a fuoco vivo e a recipiente coperto i funghi tagliati a fettine e salati che formeranno una bella e densa salsa giallina.

Dopo circa un quarto d'ora versate il brodo bollente e lasciate sobbollire piano piano per un altro quarto d'ora.

In ultimo legate la minestra con l'uovo sbattuto e con un po' di formaggio grattugiato.