

UOVA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 250 g di funghi champignon
- 80 g di burro
- sale
- pepe

Pulite i funghi, eliminate i gambi (possono essere usati per un sugo), lavate e asciugate le cappelle e tagliatele a fettine sottili.

Fate sciogliere in un tegame 50 g di burro, rosolatevi i funghi per una decina di minuti, regolate sale e pepe.

Imburrate quattro pirofile monoporzione, mettete sul fondo di ciascuna una base di funghi e sopra sgusciatevi le uova. Salate appena gli albumi e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per circa 10 minuti o fino a quando l'albume si è rappreso.

Servite subito a tavola nello stesso recipiente di cottura.