

UOVA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova
- 50 cl vino rosso
- 75 g di lardo affumicato
- 100 g di funghi
- 5 fette pane
- 1 cucchiaino farina
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- burro

Imburrate le fette di pane e fatele dorare mettendole sulla piastra del forno.

Mettete in una padella il vino e quando sta per bollire, rompete 1 uovo, salate e pepate.

Lasciate cuocere tre minuti facendo attenzione che il tuorlo sia ben avvolto dall'albume.

Scolate l'uovo e cuocete le altre uova seguendo lo stesso procedimento.

Dorate il lardo a pezzetti, aggiungendo i funghi tritati; alla fine della cottura togliete dal tegame, unite il burro e la farina.

Mescolate bene il tutto aggiungendo il vino della cottura delle uova che avrete filtrato.

Lasciate cuocere questa salsa fino a che non diventi oleosa.

Mettete su un vassoio le fette di pane con sopra le uova e tutt'intorno i funghi con il lardo e cospargete con la salsa.

Servite spolverando il tutto con prezzemolo tritato.