

UOVA IN CAMICIA CON CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova in camicia
- 500 g di cipolle novelle
- 1 tazza acqua
- 12 funghi
- 1 tazzina panna liquida
- 1 uovo
- alcuni crostini di pane
- sale

Affettate le cipolle e mettetele a cuocere nell'acqua.

Una volta cotte riducetele in una specie di purè.

Intanto pulite i funghi e cuoceteli in acqua salata.

Unite i funghi, le cipolle e copriteli con panna liquida e l'uovo sbattuto.

Versate questa salsa sulle uova in camicia, guarnendole con i crostini di pane.