

UOVA MOLLETTE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 4 cappelle funghi porcini,
- prezzemolo
- burro
- alcune gocce succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Staccate le cappelle dai gambi.

Pulitele, lavatele, asciugatele.

Conditele con sale e pepe, ungetele d'olio e grigliatele a fuoco moderato per 15 minuti o poco più.

Lavorate e ammorbidite circa 80 g di burro con un po' di prezzemolo tritato, sale e alcune gocce di succo di limone.

Cuocete le uova immergendole in acqua a bollore per 4-5 minuti.

Sgusciatele, adagiate un uovo nell'incavo di ogni cappella di fungo, aggiungete un po' di burro al prezzemolo che, al contatto con il calore delle uova, si scioglie insaporendo piacevolmente il tutto.

Disponetele sul piatto da portata caldo, servitele subito.