

# UOVA ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4:

- 4 uova,
- 1 confezione di funghi surgelati,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio,
- 1/2 cipolla,
- 2 cucchiaini di farina,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 bicchieri di brodo di dado,
- 100 g di panna,
- 60 g di prosciutto cotto in un solo pezzo,
- aceto.

Cuocere per 5 minuti i funghi nell'olio e nel burro con la cipolla e l'aglio tritati.

Bagnare con il brodo e la panna, salare e pepare.

Portare a cottura, unirvi il prosciutto a dadini infarinati e il prezzemolo tritato.

Sbattere le uova, cuocerle in acqua bollente mescolata con sale e aceto e disporle sui funghi in un piatto da portata.