

UOVA RIPIENE AI FUNGHI

Ingredienti per 4:

- 1 confezione di funghi surgelati,
- 8 uova
- 5 cucchiaini di olio,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe,
- 1 tazza di maionese pronta.

Rassodare le uova, sgusciarle e tagliarne con un cortellino le punte e leggermente anche la base per farle stare diritte. Cuocere nell'olio per 30 minuti la cipolla e i funghi tritati quindi toglierli con una paletta e conservare il liquido di cottura. Unire il trito di funghi passato al setaccio ai tuorli sbriciolati. Incorporare il fondo di cottura, salare, riempire con il composto le uova e servire con la maionese.