

BOCCONCINI CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 200 g di funghi,
- 100 g di pancetta,
- 8 fette di pan carré,
- 30 g di burro,
- salsa di pomodoro,
- olio,
- sale.

Cuocere i funghi nel burro e salarli.

Rosolare la pancetta a dadini in poco olio.

Lessare le uova e sgusciarle.

Scaldare la salsa di pomodoro in un padellino con una noce di burro.

Friggere le fette di pane nell'olio e disporle su un piatto, coprirle con i funghi, con la pancetta, con le uova tagliate a metà e cospargere con la salsa.

Servire subito.