UOVA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g funghi secchi,
- 6 uova,
- burro,
- olio,
- aglio,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- latte.

Ammollare in acqua tiepida i funghi, poi trifolarli con burro, olio, aglio e prezzemolo tritato.
Sbattere le uova, versarle in una padella con burro fuso, unirvi i funghi scolati dal condimento, salare e strapazzare le uova, unendo un pochino di latte.