144. UOVA RIPIENE II

Per principio a una colazione possono bastare a sei persone:

Uova, n. 6.
Burro, grammi 30.
Midolla di pane, grammi 20.
Parmigiano, due cucchiaiate colme.
Funghi secchi, un pizzico.
Prezzemolo, alcune foglie.
Sale, quanto basta.

Le uova assodatele, tagliatele per il lungo e mettete i rossi da parte.
La midolla di pane inzuppatela bene nel latte e spremetela.
I funghi rammolliteli nell'acqua tiepida.
Pestate il tutto finissimo per riempire, anzi colmare i vuoti delle chiare, e queste 12 mezze uova ricolme collocatele in un vassoio, dalla parte convessa, sopra a uno strato di patate passate come alla ricetta del n. 443, ma nella quantità di grammi 350 da crude. Invece di patate potete posarle sopra uno strato di spinaci, di piselli o di altri legumi. Prima di mandarle in tavola scaldatele col fuoco, che porrete sul coperchio del forno da campagna.