CANAPÈ DI UOVA FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 8 fette di pancarrè
- 300 g di funghi porcini
- 7 fette di prosciutto crudo san daniele
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 mestolino di brodo
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pulite, raschiate e passate con uno straccetto umido i funghi in modo da eliminare ogni traccia di terra, poi affettateli.
Mettete poi al fuoco un tegame con 2 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, fate dorare, poi unite i funghi, bagnate con un mestolino di brodo e lasciate cuocere per una mezz'ora a fiamma molto moderata, e regolate di sale.
All'ultimo momento, cospargete i funghi di prezzemolo, rimescolate e spegnete il gas.
Ritagliate intanto dalle fette di pancarrè dei tondi, servendovi di un bicchiere grosso.
Fate soffriggere e dorare in 5 cucchiai d'olio i dischi di pane dai due lati, poi scolateli, metteteli a perdere l'unto su carta assorbente da cucina e teneteli in caldo.
Fate rosolare in 2 cucchiai d'olio anche le fette di prosciutto crudo e, tenetele in caldo; a parte, friggete in 2 cucchiai d'olio le uova badando che l'albume assuma una forma rotonda.
Disponete su un piatto da portata i dischi di pane a corona, e uno al centro, alternati alle fette di prosciutto ripiegate in tre, poi con una paletta mettete sopra ogni disco un uovo fritto, spolverato leggermente di sale.
Tra l'uovo centrale e la corona di uova esterna, disponete i funghi.
Servite subito, ben caldo.