

OVOLI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi ovoli,
- 50 g di burro,
- 1 uovo,
- 150 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Pulite i funghi, affettateli.

Metteteli in un tegame col burro e cuoceteli a fuoco vivo e coperti, così sul fondo si forma una bella salsina gialla.

Dopo 1/4 d'ora bagnateli con il brodo bollente e poi lasciate sobbollire un altro 1/4 d'ora.

Sbattete l'uovo e amalgamatevi il formaggio.

Togliete dal fuoco la minestra, unitevi il composto d'uovo mescolando.

Salate, pepate, servite.