

UOVA AFFOGATE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova
- 1 cipolla
- 1 tartufo
- 2 cucchiari farina
- 1 bicchiere acqua
- 1 bicchiere vino bianco
- 200 g di funghi
- noce moscata
- prezzemolo tritato
- 1 noce burro
- 3 cucchiari aceto di vino
- sale

Bollite in un litro di acqua 3 cucchiari di aceto e le uova rotte una alla volta.

Lasciate che l'albume diventi sodo poi togliete l'intero uovo con il mestolo.

Sistamate le uova in una pirofila imburrata.

A parte rosolate la cipolla e il tartufo affettati con una noce di burro; quando saranno dorati unite la farina, un po' di sale, il vino e l'acqua.

Mescolate bene per ottenere una salsa da condire con noce moscata e prezzemolo tritato.

Versate la salsa sopra le uova.

Pulite i funghetti e fateli rosolare in un tegamino con del burro.

Sistemateli poi sopra la salsa che avrete messo sopra le uova.

Cuocete in forno per 10 minuti.