

UOVA ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate non farinose
- 500 g di funghi freschi (porcini o altri)
- 60 g di burro o margarina vegetale
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 20 cl panna liquida
- sale
- pepe

Sbucciate le patate, lavatele e fatele cuocere in acqua salata, poi tagliatele a fette.

Pulite i funghi, tagliateli a fette e cuoceteli nel burro rosolato con l'aglio (che poi toglierete) per circa 20 minuti, bagnandoli con poco brodo se asciugassero troppo.

Salateli e pepateli.

Imburrate abbondantemente una pyrex e coprite il fondo con le fette di patate, cospargetele con la metà del formaggio e terminate con lo strato di funghi.

Formate quattro leggeri incavi, cospargete con il rimanente formaggio e in ogni incavo rompete un uovo cercando di non romperne il tuorlo.

Condite con sale e pepe e su tutto versate la panna.

Mettete la pyrex in forno caldo (200 gradi) per circa 10 minuti, finché le uova siano rapprese.

Servite nello stesso recipiente.