

UOVA IN ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di funghi secchi,
- burro,
- aglio,
- prezzemolo,
- sale,
- un po' di vino bianco,
- 4 uova,
- sugo di pomodoro,
- grana grattugiato.

Cuocere per 20' i funghi secchi rinvenuti in acqua tiepida con burro, aglio e prezzemolo tritati, sale e vino. Suddividerli in 4 piccole pirofile, sgusciarvi sopra le uova, contornare con il sugo di pomodoro e grana grattugiato. Mettere in forno a 200 °C per 8 minuti.