

FUNGHI CHAMPIGNON AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di champignons surgelati,
- 50 g di burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 2 tuorli d'uovo,
- marsala,
- sale,
- pepe.

Far insaporire in una pirofila i funghi con burro ed aglio.

Salare e pepare.

Spruzzarli con il marsala e quando sarà evaporato, aggiungere la panna liquida mescolata con i tuorli d'uovo.

Mettere in forno e far gratinare.