ACQUACOTTA TOSCANA CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi misti di bosco
- 400 g di pomodori
- 4 fette di pane casereccio
- 4 uova
- formaggio pecorino dolce grattato
- 3 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- nepitella
- sale
- pepe

Tagliare a fettine i funghi.
Sbollentare i pomodori, pelarli, spezzettarli.
In una pentola di coccio imbiondire nell'olio l'aglio schiacciato; unire funghi, pomodori e nepitella.
Aggiustare di sale e pepe; cuocere a fuoco vivo per 15 minuti.
Aggiungere 100 cl di acqua bollente e far andare per 15 minuti.
Rompere le uova in una tazza e versarle nella pentola in ebollizione; coprire e cuocere 2 minuti a fuoco basso.
Versare nei piatti con il pane tostato e spolverizzare col pecorino.