

Le Ricette di Max

Uova alla Cervino

Ingredienti per persona:

un uovo

gr.150 funghi champignon

gr.70 formaggio (taleggio o fontina o a scelta che fonda)

aglio

100 cc di brodo

In una padella mettere i funghi affettati, aglio e sale. Scaldare e aggiungere il brodo.

Lasciare cuocere affinché il brodo e l'acqua dei funghi si riduca.

A piacere aggiungere del prezzemolo.

A parte in un filo d'olio extravergine cuocere l'uovo in "ceregihin".

Tagliare il formaggio a dadini piccoli.

Comporre in una pirofila singola, i funghi, l'uovo ed il formaggio e passare in forno affinché il formaggio non fonda.

Ai funghi champignon aggiungere dei porcini secchi oppure usare direttamente dei funghi porcini. Con il taleggio eccedere con l'aglio il cui gusto lega bene con il formaggio. La ricetta originale propone la fontina.

Servire con un rosso giovane o un bianco strutturato.

Tempo d'esecuzione 45 minuti

