

SECONDI PIATTI

Uovo nel fungo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'uovo nel fungo è un piatto elegante e gustoso allo stesso tempo. Si prepara molto facilmente e fare una gran bella figura con i vostri ospiti che rimarranno a bocca aperta dapprima per l'eleganza del piatto e poi per il suo sapore così avvolgente e rotondo.

L'unica difficoltà, ma del tutto relativa e che si presenta solo se abitate in un centro piccolo con un mercato poco rifornito, è quella di trovare i funghi champignon grandi, adatti ad essere farciti. Una volta trovati questi, il resto è tutto molto semplice, anche la preparazione è piuttosto basilica.

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON grandi - 4

UOVA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TIMO 4 rametti

SALE

MENTA 1 rametto

PEPE NERO

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Per preparare l'uovo nel fungo dovrete come prima cosa dedicarvi ai funghi champignon. Come appena detto i funghi champignon dovranno essere grandi a sufficienza da poter essere farciti con un uovo. Pulite i funghi passando sopra la cappella un tovagliolino appena inumidito per rimuovere i residui di terra.

Se necessario tagliate anche la parte finale del gambo che solitamente si presenta molto sporca.

Ora, con molta delicatezza, rimuovete il gambo dalla cappella prestando molta attenzione a lasciare quest'ultima integra.

2 Appoggiate le cappelle dei funghi su di una teglia e ungetele dapprima all'esterno, distribuite anche del sale, quindi giratele e conditele anche all'interno con un rametto di timo per ciascuno, un pochino d'olio, del sale e del pepe. Mettete le cappelle dei funghi da parte.

3 Dedicatevi, ora, ai gambi che avrete già pulito per bene, quindi tritateli grossolanamente. Fate scaldare un paio di cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una pentola, aggiungete le foglie di un rametto di menta e fate prendere calore. Quando l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungete i gambi tritati e fateli cuocere a fuoco moderato insaporendoli con un pizzico di sale.

4 Quando i gambi si saranno ammorbiditi, utilizzateli per farcire le cappelle dei funghi messe da parte.

Ora arriva il passaggio più delicato, dovrete rompere un uovo in ciascuna cappella facendo in modo di lasciare intero il tuorlo. Se preferite potete aprire l'uovo in una ciotola a parte e farlo ricadere delicatamente nel fungo in un secondo momento.

Salate leggermente l'uovo e infornate il tutto a 180°C per circa 10 minuti o per il tempo necessario ad ottenere un uovo della cottura desiderata, noi consigliamo di far sì che il

tuorlo rimanga liquido mentre l'albume dovrà essere completamente bianco.

- 5 Sfornate i funghi e serviteli ancora ben caldi dopo averli decorati con dell'erba cipollina tagliata finemente.