

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno con funghi e pomodori

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 patate
100g di funghi prataioli
2 cucchiaini di prezzemolo sminuzzato
4 pomodori
3 uova
6 cucchiaini di brodo di carne
lardo e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, tagliatele in pezzi e bollitele nell'acqua salata per 10 minuti. Quindi, scolatele dall'acqua e trasferitele su di una teglia imburrata.
Saltate i funghi sminuzzati insieme al prezzemolo e mettete il composto sopra le patate.
Bruciacchiate i pomodori per rimuovere più facilmente la pelle, affettateli, rimuovete il cuore e disponeteli sopra il composto di funghi.

Miscelate le uova con il brodo di carne e versate il tutto nella teglia, infornate per 20 minuti.