

SECONDI PIATTI

Uova alla boscaiola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Uova alla boscaiola

INGREDIENTI

UOVA 4
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
250 gr
SALSICCIA DI MAIALE 250 gr
FUNGHI MISTI chiodini pleurotus - 50
BRODO VEGETALE
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO abbondante - 1 ciuffo
SALE
PEPE
VINO BIANCO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare le uova alla boscaiola, prima di tutto pulite bene i funghi, quindi

tagliateli a fette. Prendete la salsiccia eliminate il budello e spezzetate la grossolanamente. Trasferite la salsiccia in una padella e fatela rosolare con poco olio extravergine d'oliva. Aggiungete il vino bianco e fate deglassare il fondo di cottura della salsiccia. Una volta che la parte alcolica del vino bianco sarà completamente evaporata, rimuovete la salsiccia dalla padella e raccoglietela in una ciotola.

2 Aggiungete se necessario al fondo di cottura della salsiccia, poco olio, aromatizzate il fondo di cottura con lo spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete tolto l'anima interna, lasciate prendere calore e aggiungete in padella i funghi. Mescolate bene, unite un mestolo di brodo vegetale, regolate con un pizzico di sale se necessario e insaporite con del pepe macinato. Lasciate cuocere a fuoco moderato per 5-6 minuti.

3 Trasferite nuovamente la salsiccia, messa da parte in precedenza nella padella con i funghi mescolate e lasciate insaporire bene il tutto. Spolverate con un bel trito di prezzemolo tritato, quindi rompete all'interno della padella sopra i funghi e la salsiccia, le uova, salate e pepate leggermente; poi coprite con un coperchio e, continuate la cottura per 1-2 minuti a fuoco basso. Trascorso il tempo indicato, spegnete il fuoco, e sempre coperte lasciate cuocere e rapprendere, le uova fino a vostro piacere.