

SECONDI PIATTI

Uova alla boscaiola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

500 g patate non farinose
500 g funghi freschi (porcini o altri)
60 g burro o margarina vegetale
1 spicchio d'aglio schiacciato
60 g formaggio parmigiano grattugiato
4 uova
20 cl panna liquida
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, lavatele e fatele cuocere in acqua salata, poi tagliatele a fette. Pulite i funghi, tagliateli a fette e cuoceteli nel burro rosolato con l'aglio (che poi toglierete) per circa 20 minuti, bagnandoli con poco brodo se asciugassero troppo. Salateli e pepateli. Imburrate abbondantemente una teglia in pyrex e coprite il fondo con le fette i patate, cospargetele con la metà del formaggio e terminate con lo strato di

funghi.

Formate quattro leggeri incavi, cospargete con il rimanente formaggio e in ogni incavo rompete un uovo cercando di non romperne il tuorlo.

Condite con sale e pepe e su tutto versate la panna. Mettete il pyrex in forno caldo (200°) per circa 10 minuti, finché le uova siano rapprese.

Servite nello stesso recipiente.