

ANTIPASTI E SNACK

# Uova ripiene di funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



## INGREDIENTI

4 uova  
20gr di porcini essiccati  
1 cipolla  
1 cucchiaio di burro sciolto  
2 cucchiari di mayonnaise  
2 cucchiari di panna acida  
2 cucchiari di salsa Paudniovy  
insalata verde  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Lavare i porcini essiccati, immergerli per 3-4 ore fino a che si siano gonfiati, quindi lavarli ancora. Per la cottura metterli nell'acqua d'immersione, aggiungere 3% di aceto e bollire fino a cottura.

Usate un uovo sodo, sguocciatelo, tagliatene un'estremità e estraete senza romperlo il tuorlo. Sminuzzate i funghi lessi, frigeteli e miscelateli con le cipolle fritte e il giallo

d'uovo, aggiungete il sale.

Riempite il centro dei bianchi d'uovo con questo preparato. Disponeteli in un piatto da portata e copriteli con l'estremità che avevate rimosso.

Versateci sopra la salsa, guarnite con insalata verde e servite.