

ANTIPASTI E SNACK

Crostone uova e porcini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il crostone uova e porcini è molto più di una semplice ricetta: è un'esperienza sensoriale incredibile! Il cuore dell'uovo che si scioglie al contatto con la forchetta, il profumo invitante, le diverse consistenze, rendono questa portata un viaggio nel gusto, nell'olfatto e nella vista davvero particolare.

Certo non è un piatto che può essere consumato tutti i giorni, ma si deve tenere in considerazione assolutamente quando dobbiamo realizzare un qualcosa di sfizioso ma che non richieda molto tempo da passare in cucina. Vedrete che piacerà a tutti i commensali, anzi magari fatene qualcuno in più perché di certo ci scapperà il bis!

Se amate il sapore unico dei funghi, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta delle [omelette salsiccia](#) e funghi: favolosa anche questa!

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 4

UOVA 4

PANE INTEGRALE 4 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

BRODO VEGETALE 1 mestolo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare il crostone uova e porcini dovrete innanzitutto partire pulendo i funghi porcini semplicemente con una spazzolina o con un tovagliolino appena inumidito con dell'acqua. Successivamente dividete le cappelle dai gambi e tagliate quest'ultimi abbastanza finemente.

Affettate, invece, le cappelle.

2 In una padella capiente e antiaderente versate un giro di olio extravergine di oliva e fatevi soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati, quindi unite i gambi dei funghi. Quando saranno trascorsi pochi minuti, aggiungete anche le cappelle, regolate di sale e pepe. Fate insaporire per un paio di minuti, quindi aggiungete anche il brodo e lasciate cuocere per circa 6 minuti.

3 Nel frattempo ungete una fetta di pane tostato possibilmente casareccio e integrale, con un filo di olio extravergine di oliva.

In una padella unta, aiutandovi con un ring tondo anch'esso unto con dell'olio extravergine d'oliva, cuocete all'occhio di bue un uovo per ciascuna fetta di pane, aggiustando di sale e pepe.

- 4 Quando l'uovo sarà cotto al punto giusto, trasferitelo sulla fetta di pane e aggiungete anche i funghi. Procedete allo stesso modo per tutti e quattro i crostoni. Ora potete servire il crostone uova e porcini ben caldo in tavola.

CONSIGLIO

Volendolo servire come finger food, come potrei fare?

Puoi utilizzare il pane tipo baguette e al posto delle uova classiche utilizzare le uova di quaglia.

Quanto tempo prima posso preparare il crostone?

Il crostone è buono appena fatto, quello che puoi anticipare di qualche ora è la cottura dei funghi.

Potrei utilizzare anche i funghi champignon?

Certo, tritali e falli trivolare come d'abitudine.