

SECONDI PIATTI

## Uova preziose farcite con prosciutto funghi e tartufi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le uova farcite con prosciutto funghi e tartufi sono un antipasto molto importante e saporito.

### INGREDIENTI

UOVA 4  
FARINA 2 cucchiaini da tavola  
FUNGHI SECCHI 1 cucchiaino da tavola  
PROSCIUTTO CRUDO 30 gr  
CIPOLLINE SOTT'ACETO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
MARSALA 1 bicchierino  
TARTUFI  
NOCE MOSCATA  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

1 Rosolate nel burro la cipolla e il tartufo tagliati a dadini.



2 Unite la farina, mescolate bene e diluite il tutto con il marsala e con 1/2 bicchiere d'acqua.





- 3 Mescolate fino ad ottenere una salsa vellutata; uniteci prezzemolo, prosciutto tritati e i funghi tritati che avrete precedentemente rinvenuto in acqua calda.



4 Salate, pepate e unite un pizzico di noce moscata.

Lessate le uova in acqua bollente.



5 Sistemate le uova sode in un vassoio ricoprendole con la salsa.