

Ritaglia

e conserva

Uova in cocotte al prosciutto e funghi

Ingredienti per 4 persone:

8 uova, 8 fette di prosciutto cotto tipo Praga, 300 g di champignons, 600 g di patate, 1 cipolla, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, olio per friggere, 2 cucchiaini di provolone grattugiato, sale, pepe.

Prima di tutto munitevi di 4 cocottine da forno (pirofile per uova generalmente in ceramica). In alternativa potete usarne una grande ma dovrete fare attenzione a non rompere le uova quando le dovrete servire. Sbucciate, lavate e tagliate le patate a bastoncino, frigatele e tenetele in caldo. Mondate e tritate la cipolla poi fatela rosolare nell'olio. Intanto pulite bene i funghi e tritateli insieme con il prosciutto. Uniteli alla cipolla e fate stufare il tutto a fuoco basso, mescolando. Salate, pepate e cospargete con il prezzemolo. Versate il soffritto ricoprendo il fondo delle cocottine o della pirofila e creando degli spazi in cui romperete le uova. Preriscaldate il forno a 220° e fate cuocere le uova per 7/8 minuti. Cospargetele di provolone e tenete in forno fino a quando il formaggio sarà fuso. Se avete usato cocottine individuali, servitele direttamente in tavola.

