

Ova strapazzate con funghi

Scrambled eggs with mushrooms



Ingredienti

300 g di funghi galletti o finferli

8 uova

Burro o lardo per friggere

Sale e pepe

Erba cipollina

Pane

Preparazione 30 min. — per 2 porzioni abbondanti

Preparazione

1. Lavare accuratamente 300 g di funghi galletti o finferli. Tagliare parti inferiori del fusto, se sporco.
2. Metterli sulla padella e scaldare delicatamente e rimuovere eventuali eccessi di acqua.
3. Dopo qualche minuto, quando i funghi non sono più bagnati, aggiungere un po' di burro o strutto e soffriggere per circa 15 minuti. Con cotture superiori il fungo acquista una consistenza meno carnosa.
4. Aggiungere le 8 uova e friggere mescolando rapidamente.
5. Aggiungere sale e pepe.
6. Cospargere con il trito di erba cipollina . Servire con pane.