

Acquacotta Toscana Con I Funghi

Tagliare a fettine i funghi. Sbollentare i pomodori, pelarli, spezzettarli. In una pentola di coccio imbiondire nell'olio l'aglio schiacciato; unire funghi, pomodori e nepitella. Aggiustare di sale e pepe; cuocere a fuoco vivo per 15 minuti. Aggiungere 100 cl di acqua bollente e far andare per 15 minuti. Rompere le uova in una tazza e versarle nella pentola in ebollizione; coprire e cuocere 2 minuti a fuoco basso. Versare nei piatti con il pane tostato e spolverizzare col pecorino.

Ingredienti

600 G Funghi Misti Di Bosco
400 G Pomodori
4 Fette Pane Casereccio
4 Uova
Formaggio Pecorino Dolce Grattugiato
3 Spicchi Aglio
2 Cucchiari Olio D'oliva
Nepitella
Sale
Pepe

Note

Luogo: Toscana.