

UOVA STRAPAZZATE CON TALEGGIO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone

6 uova
350 g di funghi
2 spicchi d'aglio
200 g di Taleggio
½ bicchiere di latte
3 cucchiaini d'olio
erba cipollina
sale
pepe



Mondare accuratamente i funghi e tritarli grossolanamente. Pelare gli spicchi d'aglio. Lavare l'erba cipollina, riservare alcuni fili per la decorazione finale e tritare il resto. Scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella e far cuocere i funghi per 5 minuti, aggiungere l'aglio tritato e cuocere altri due minuti; salare, aggiungere l'erba cipollina tritata, ritirare dal fuoco e mantenere al caldo.

Fare ammorbidire il Taleggio tagliato a cubetti con il latte (aggiungere il latte poco alla volta in modo da ottenere una crema liscia ma molto consistente) e lasciare intiepidire. Sbattere le uova con la crema di Taleggio, salare e fare cuocere in una padella unta d'olio per 1 minuto senza smettere di mescolare. Distribuire le uova strapazzate nei bicchieri riempiendoli fino a metà, aggiungere i funghi e completare con le uova restanti. Decorare con i fili di erba cipollina riservati e servire con del pane abbrustolito.