



Canapè di uova fritte

[Del 31/01/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 uova, 8 fette di pancarré, 300 g di funghi porcini, 7 fette di prosciutto crudo san daniele, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 mestolino di brodo, 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine, sale

Pulite, raschiate e passate con uno straccetto umido i funghi in modo da eliminare ogni traccia di terra, poi affettateli. Mettete poi al fuoco un tegame con 2 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, fate dorare, poi unite i funghi, bagnate con un mestolino di brodo e lasciate cuocere per una mezz'ora a fiamma molto moderata, e regolate di sale. All'ultimo momento, cospargete i funghi di prezzemolo, rimescolate e spegnete il gas. Ritagliate intanto dalle fette di pancarré dei tondi, servendovi di un bicchiere grosso. Fate soffriggere e dorare in 5 cucchiai d'olio i dischi di pane dai due lati, poi scolateli, metteteli a perdere l'unto su carta assorbente da cucina e teneteli in caldo. Fate rosolare in 2 cucchiai d'olio anche le fette di prosciutto crudo e, tenetele in caldo; a parte, friggete in 2 cucchiai d'olio le uova badando che l'albume assuma una forma rotonda. Disponete su un piatto da portata i dischi di pane a corona, e uno al centro, alternati alle fette di prosciutto ripiegate in tre, poi con una paletta mettete sopra ogni disco un uovo fritto, spolverato leggermente di sale. Tra l'uovo centrale e la corona di uova esterna, disponete i funghi. Servite subito, ben caldo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]