



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI E UOVO



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

250 g di polenta pronta
4 uova
300 g di champignon
70 g di burro
1 spicchio di aglio
Prezzemolo
Sale

PREPARAZIONE

Fate a fettine gli champignon e intanto scaldate in un tegame ca. 50 g di burro.

Aggiungete i funghi, uno spicchio d'aglio, poi cuocete per 10 min. Aggiungete il prezzemolo.

Tagliate la polenta in fettine di 1 cm e abbrustolitele da entrambi i lati.

Con il burro rimasto preparate delle uova all'occhio di bue, poi su ogni fetta mettete i funghi e un uovo.