

UOVA IN CAMICIA SU RAGU' DI FUNGHI CON FONDUTA DI FONTINA



Ingredienti per 4 persone:

Per i funghi

- gr 700 di funghi freschi
- due spicchi d' aglio
- sale, pepe, olio evo

Per il ragù di funghi

- gr 30 funghi porcini secchi
- una cipolla, una carota, una costa di sedano, tutto tagliato a dadini piccoli
- 6 rametti di timo o un cte di timo secco
- ml 50 vino bianco, sale, pepe, olio evo

Per le uova

- 4 uova
- 2 ctav aceto bianco, sale grosso, acqua
- 4 fette di pane, senza crosta, uno spicchio d'aglio
- uno scalogno pestato
- gr 30 di burro
- sale, pepe

Per la fonduta

- gr 60 fontina tagliata a dadini
- gr 20 parmigiano
- gr 100 di panna da cucina
- ml 100 di latte
- gr 20 burro
- gr 20 farina
- una noce di burro e se serve un pizzico di sale

Per guarnire

- 4 rametti di timo fresco e a piacere un filo di olio tartufato

Procedimento

Ammollare i funghi secchi, per 30 minuti, in acqua tiepida, scolarli, conservando l'acqua, filtrarla con un passino finissimo, lavare i funghi nell'acqua filtrata, rifiltrarla e ripetere l'operazione fino a che, sul fondo della ciotola, non troviamo più residui terrosi, rifiltrarla e conservarla.

Pulire i funghi freschi, passarli con un panno umido o lavarli velocemente sotto acqua corrente e asciugarli bene, tagliarli a fettine. In una padella, con olio evo, soffriggere l'aglio, levarlo, unire i funghi, cuocerli a fuoco vivace, salare, pepare e spegnere il fuoco.

In una padella a parte, con olio evo, brasare la dadolata di verdure per 5 minuti, unire i funghi secchi, tagliati a pezzetti piccoli ed il timo, salare, pepare, cuocere per 5 minuti, bagnare col vino, far evaporare, unire un po' d'acqua dei funghi e cuocere per 30 minuti. Passati i 30 minuti, unire la salsa di funghi freschi e far andare per altri 5 minuti, spegnere e mantenere in caldo.

In un pentolino fondere il burro, unire la farina, mescolare, aggiungere il latte, la panna, far cuocere, poi unire la fontina, il parmigiano e far fondere il tutto a bagnomaria. Passare la fonduta al passino fino, se serve correggere di sale, aggiungere una noce di burro e mantenerla in caldo a bagnomaria.

Tostare il pane da entrambi i lati, sfregarlo con l'aglio.

In un tegamino abbastanza alto, mettere a bollire dell'acqua, salarla e aggiungere l'aceto. In 4 tazzine rompere le uova separatamente, abbassare il fuoco, per fermare la bollitura dell'acqua, mescolarla con un cucchiaino, sempre nello stesso verso per creare un vortice e versarvi al centro un uovo, lasciarlo cuocere per 2 o 3 minuti, a seconda se vi piace più o meno cotto, levarlo, mantenerlo in caldo, continuare fino ad aver cotto tutte le uova. Adagiare al centro di quattro piatti caldi, i crostini di pane, disporvi intorno il ragù di funghi, posizionare sul crostino l'uovo, glassarlo con la fonduta caldissima, guarnire con il rametto di timo e a piacere un filo di olio tartufato