

UOVA IN COCOTTE AI PORCINI e formaggio



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 4 grosse uova bio freschissime - a temperatura ambiente - 4 cucchiaini di panna da cucina densa - 50 g di formaggio (tipo vaccino) - 1 vasetto di porcini sottolio - o 30 g di porcini disidratati - sale, pepe

1. Riempire il contenitore di metallo con 500 ml di acqua ed inserire il cestello vapore.
2. Rompere le uova nelle cocottine, aggiungere un cucchiaino di panna da cucina densa in ogni cocottina, salare e pepare.
3. Tagliare il formaggio vaccino a fettine sottili. Tagliare i porcini a metà o in quattro parti a seconda delle dimensioni e se necessario sgocciolarli su carta da cucina. Se si utilizzano porcini secchi, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
4. Distribuire il formaggio e i funghi nelle cocottine e inserirle nel cestello avviando il programma VAPORE per 12 minuti. Regolare il tempo di cottura se necessario.

Consigli del cuoco :

Il tempo di cottura delle uova varia a seconda della loro grandezza.

