



**Uovo pochè,  
funghi cardoncelli  
Spirito Contadino  
e fonduta di provola**

GIANLUCA D'AGOSTINO

*Gianluca D'Agostino*



## **Uovo pochè, funghi cardoncelli Spirito Contadino e fonduta di provola**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

4 uova • 100 ml panna • 100 ml latte • 100 g provola affumicata •  
**200 g funghi cardoncelli Spirito Contadino** • 1 spicchio d'aglio •  
40 ml olio evo

### **Procedimento:**

mettere in una pentola a bagnomaria la provola, la panna e il latte per 45 minuti, filtrare il tutto e portare a riduzione finchè non avrà una consistenza da salsa. Cuocere le uova in acqua a 65°C per 35 minuti. Spadellare i funghi a fuoco vivo insieme all'aglio e l'olio. Impiattare i funghi e le uova sgusciate e cospargere il tutto con la fonduta di provola.

GIANLUCA D'AGOSTINO