les receptes d'Alícia

OU FERRAT AMB ROSSINYOLS

INGREDIENTS

- 4 ous
- 200g moixernons frescos
- 1 dent d'all
- 1 manat de julivert
- Sal
- Oli d'oliva verge extra

ELABORACIÓ

1. Pelar la dent d'all i picar-la ben fina. Picar també el julivert ben net.
2. Saltar els moixernons en una paella amb un raig d'oli ben calent.
3. Quan els bolets siguin cuits, afegir l'all i el julivert picat i donar unes voltes fins que no faci olor d'all cru. Posar a punt de sal.
4. En una paella posar un dit d'oli d'oliva verge extra a escalfar. Quan sigui ben calent, trencar-hi un ou a sobre, posar-hi un polsim de sal i deixar-lo fregir sense tocar-lo.
5. Escórrer l'ou i servir-lo amb els rossinyols saltats per sobre.

OBSERVACIONS

Aquest plat es pot elaborar amb altres tipus de bolets segons temporada. Múrgoles, camagrocs, fredolics,rossinyols... fins i tot xampinyons, shitake o gírgoles.

NOTES: