



MANGIA E BEVI...

## pagnotta di funghi porcini

IN CIOCIARIA

### Pagnotta di funghi porcini

*una pagnotta casereccia, 500 g di funghi porcini,  
quattro uova, tre spicchi d'aglio, 100 g di pecorino, quattro cucchiari di olio.*

Togliere la terra ai funghi, pulirli con uno straccio umido e tritarli grossolanamente. Soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa trenta minuti, mescolando spesso. A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di pecorino. Nel frattempo tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante. Scolarla e metterla da parte. Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi. Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.

### "Porcini" mushrooms loaf

*1 home-made bread loaf, 500 g "porcini" mushrooms,  
4 eggs, 3 cloves garlic, 100 g "pecorino" cheese, 4 tablespoons oil.*

Remove the earth from the mushrooms, clean them with a damp cloth and chop roughly. Saute the garlic and add the mushrooms; cook for about 30 minutes stirring constantly. Once the mushrooms are cooked, add the beaten eggs and sprinkle with some "pecorino" cheese. Cut the upper side of the loaf to obtain a lid, empty the loaf and pass it in a deep frying, but not smoking, oil. Drain and keep it aside. Brown the crumbs cut into small cubes. When the loaf is tepid, stuff it with a layer of brown crumbs and pour the mushroom soup over. Stir gently and top the loaf with the previously halved bread lid.