

Ingredienti per 4 persone:

- * gr. 150 di gorgonzola dolce
- * gr. 500 di funghi freschi o surgelati (preferibilmente porcini)
- * 3 uova
- * gr. 80 di burro
- * lt. 1,500 di brodo di carne
- * grana grattugiato
- * sale
- * pepe
- * crostini fritti

Mentre il brodo si scalda, pulire accuratamente i funghi, raschiarli come di consueto, poi affettarli e metterli in una casseruola insieme al burro (fatto prima sciogliere) e lasciarli rosolare, rivoltandoli spesso.

Bagnarli con 2 o 3 mestoli di brodo, abbassare la fiamma e lasciare cuocere.

Tagliare il gorgonzola e lavorarlo dentro una terrina con una forchetta di legno e, reso cremoso, versarlo nella casseruola con i funghi; mescolare e versare il restante brodo caldo, salare e lasciare cuocere per c/a 10 minuti, rimestando dolcemente.

In una terrina sbattere i soli tuorli delle uova, eventualmente aggiungere un pizzico di pepe e, tolta la crema di funghi e formaggio, versarla lentamente nella terrina ove sono le uova, mescolando energicamente perché le uova non si rapprendano; poi, cospargere di grana abbondante e servire con crostini a parte.

Tempo di preparazione: 45 minuti circa