

## Vova di quaglia con i funghi

1) Pulire i funghi (possono essere dei gialli, dei champignon, delle finferle, dei piopparelli).

Amlicianstire nell'olio extravergine di oliva e far Trifolare i funghi.



2) Rompere in una padella almeno 20 uova di quaglia.

Salare, pepare, cocere (non stracocere). Spleverare di famigiano reffano.

3) Adagiare i funghi nel vretto della padella.