

OUS AL NIU

4 persones	Ingredients
4	panets de pa rodons
4	ous
4	talls de sobressada
150 grs	bolets (rossinyols, camagrocs, xampinyons, etc)

Elaboració

- Saltejar els bolets amb una mica d'oli. Retirar de la paella i deixar-los escórrer per eliminar l'excés de suc.
- Amb el ganivet farem un forat a dalt del panet. Treure el tap i amb l'ajuda dels dits empenyerem la molla cap als laterals del panet per tal de deixar-hi una cavitat on poder-hi introduir els ingredients.
- Col·locar el tall de sobressada al fons del forat.
- A sobre un grapat de bolets prèviament saltejats a la paella.
- Per damunt dels bolets hi posem un ROVELL d'ou cru. Reservar les clares.
- Es munten les clares a punt de neu i es tapa el forat del panet amb clara d'ou muntada.
- Gratinar al forn a 190°C durant 10 minuts (NOMÉS GRATINADOR).