



## OUS AL PLAT AMB BOLETS

Receptari de tardor. Diputació de Barcelona

### Ingredients per a quatre persones

- 4 ous grossos
- 250 g de tomàquets madurs
- 200 g de bolets variats
- 2 grans d'all
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva
- Sal
- Pebre



### Preparació prèvia

Es netegen i es ratllen els tomàquets.

Es netegen els bolets i es tallen a quarts.

### Elaboració

En un cassó amb oli es posen a coure els alls picats fins que comencen a agafar color.

S'hi afegeixen els bolets i el tomàquet, sal i pebre, i es cou uns 10 minuts.

Es reparteix la preparació en 4 cassoletes que puguin anar al forn.

Es separen les clares del rovell de l'ou, es posa una a cada cassoleta i es couen al forn, ja calent a 190°, durant uns 3-4 minuts, fins que quedin preses.

S'hi afegeix un rovell a cada cassoleta i es deixa coure uns 2 minuts més.

Si es vol donar un acabat especial, es pot incorporar una mica de formatge baix en greix en el moment d'afegir el rovell.

### Presentació

Es serveix en cassoletes individuals.