



Flamets de bolets

Ingredients per a 12 flamets:

½ Litre de nata

4 ous

450 g de bolets (moixernó, xampinyó, rossinyol, etc.)

100 g De ceba

sal, pebre

Elaboració:

Posem a ofegar la ceba picada, juntament amb la mantega, sense que agafi color.

Netegem els bolets. Un cop cuita la ceba hi incorporem els bolets tallats a daus (o de mida petita), els salpebrem i els saltem.

Batem els ous, hi incorporem la nata i els bolets saltats, ho barregem tot i ho rectificuem de sal i pebre.

Ho posem al forn en flameres individuals, al bany Maria. El temps de cocció és d'una hora i quart a 160 °C