

CONTORNI

Cappelli di funghi al forno

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cappelli di funghi porcini grandi	8
Prezzemolo	30 g
Aglio	2 spicchi
Pangrattato	2 cucchiai
Olio d'oliva	6 cucchiai
Peperoncino rosso in polvere	1 pizzico
Maggiorana sminuzzata	
Sale	1 presa

Preparazione

- 1 Raschiate i cappelli di fungo, servendovi di un coltellino per eliminare eventuali residui terrosi, quindi strofinateli con un panno umido.
- 2 Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente insieme con il prezzemolo; mettete il trito in una terrina, unite il pangrattato, 2 cucchiai di olio, una presa di sale, un pizzico di peperoncino e mescolate con un cucchiaio di legno.
- 3 Ungete con l'olio rimasto una capace teglia da forno; distribuite nei cappelli il trito e sistemati nella teglia con la parte farcita rivolta verso l'alto, quindi cospargeteli con la maggiorana.
- 4 Mettete in forno caldo a 180 gradi e lasciate cuocere per 10 minuti. Sistemate i cappelli di porcino su un piatto da portata e serviteli ben caldi.