ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di champignons

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

600gr di champignons

2 cucchiai di farina

1 uovo

3 cucchiai di molliche di pane

olio vegetale

sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare gli champignon freschi e bollirli fino a che siano a metà cottura.
Raffreddarli, passarli nella farina, spennellarli con l'uovo, passarli nelle molliche di pane e friggerli in abbondante olio vegetale.
Servirli una volta raffreddati.