

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cappelle di funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Cappelle di funghi porcini
prezzemolo
aglio.

PREPARAZIONE

1 Ungere le cappelle di porcini con un poco di olio e disporle sulla piastra ben calda, girarle spesso e cuocerle per circa 10 minuti.

Appena cotte metterle su un paitto di portata, spolverare con un pizzico di sale e pepe ed eventualmente un trito di prezzemolo ed aglio (a me piacciono di più senza)