

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cappelle di porcini al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 foglie di vite
10 cappelle di funghi porcini
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di succo di limone
3 cucchiari di olio
1 cucchiaio di pane grattato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Prendere le foglie di vite, lavarle e sbollentarle per 3 minuti in acqua bollente.



2 Scolarle ed asciugarle, disporle in una pirofila unta di olio.



3 Mettere in un piattino il prezzemolo tritato, l'olio, il succo di limone e il pane grattato, salare, pepare e mescolare bene.



4 Versare il condimento sulle cappelle.



5 Cuocere in forno caldo a 180° per venti minuti.

