

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cappelli d'ovoli al cartoccio

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

18 funghi ovoli adulti con i cappelli ben pronunciati
1 dl di olio extra vergine di oliva
3 spicchi di aglio tritati
origano
sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi, poi separate i cappelli dai gambi; con i gambi preparate un trito fine, da mescolare insieme all'aglio, all'origano e a pochissimo olio. Con questo battuto farcite i cappelli dei funghi e spruzzateli con pochissimo sale. Prendete pezzi di carta alimentare - vegetale - bagnatela appena, ungetela con l'olio, quindi incartate i cappelli dei funghi e, così confezionati, metteteli ad arrostiti sulla griglia, precedentemente unta. Serviteli caldi.