

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cappelli di funghi al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

10 grossi cappelli di funghi porcini  
30 g di prezzemolo  
2 spicchi d'aglio  
2 cucchiaini di pangrattato  
6 cucchiaini di olio d'oliva  
peperoncino rosso in polvere  
maggiorana sminuzzata e sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Raschiate i cappelli di fungo, servendovi di un coltellino per eliminare eventuali residui terrosi, quindi strofinateli con un panno umido. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente insieme con il prezzemolo; mettete il trito in una terrina, unite il pangrattato, 2 cucchiaini di olio, una presa di sale, un pizzico di peperoncino e mescolate con un cucchiaino di legno.

Ungete con l'olio rimasto una capace teglia da forno; distribuite nei cappelli il trito e sistemateli nella teglia con la parte farcita rivolta verso l'alto, quindi cospargeteli con la

maggiorana.

- 2 Mettete in forno caldo a 180°C e lasciate cuocere per 10 minuti. Sistemate i cappelli di porcino su un piatto da portata e serviteli ben caldi.