

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Funghi al forno piccanti

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

600 g di funghi porcini  
2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva  
2 cucchiai di pangrattato  
2 peperoncini  
1 spicchi di aglio  
1 cucchiaino di origano  
1 ciuffo di prezzemolo  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i funghi eliminando la terra.

Tagliateli piuttosto grossolanamente e metteteli in una teglia leggermente unta.

Sbucciate l'aglio e tritatelo con il prezzemolo, il peperoncino e l'origano. Spargete questo composto sopra ai funghi e spolverizzateli con il pane grattato. Salate e pepate.

Condite con un filo d'olio extra vergine d'oliva, poi passate in forno preriscaldato a 200° per circa dieci minuti. Levate la teglia dal forno e servite subito.