

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi fritti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Cappelle di porcini
pan grattato
uovo
sale.

PREPARAZIONE

1 Separate le cappelle dai gambi, pulirle con cura e tagliare a fette non troppo sottili. Salarle e lasciale riposare un pochino perché si ammorbidiscano.

Passare le fette nell'uovo sbattuto e leggermente salato, quindi nel pan grattato; friggerle nell'olio bollente.

Servite caldi.