

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Funghi porcini alla griglia

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

circa 10 funghi porcini grandi

poco olio

sale e pepe .

### PREPARAZIONE

**1** Pulite per bene i funghi.

Dapprima afferrate delicatamente con una mano il gambo e, con l'altra mano, attraverso un leggero movimento rotatorio del cappello e tirando delicatamente, separateli.

Ora, con un coltellino con la punta della lama ben affilata, raschiate delicatamente i gambi togliendo la patina sporca tutt'intorno.

Con un panno inumidito, strofinate delicatamente la parte superiore dei cappelli, facendo

attenzione a non schiacciare la parte sottostante, eliminando i residui di terriccio.



- 2 Tagliare longitudinalmente i gambi a fettine larghe circa mezzo cm. e lasciate intatti i cappelli.



**3** Arroventare la griglia e posizionare sopra tutti i funghi, lasciando in alto la parte superiore dei cappelli.

Rigirare fino ad averli arrostiti per bene.



4 Servire con un filo di olio, sale e pepe.



