

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi porcini in cotoletta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

12 cappelle di funghi porcini
farina
2 uova
pangrattato
sale.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver pulito i funghi, se le cappelle sono molto grandi può convenire tagliarle a metà, orizzontalmente.

Passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto, panatele e friggetele nell'olio bollente; da servire calde, dorate e asciugate del grasso in eccedenza su fogli di carta assorbente.