

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.