

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ovoli al gratin

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 funghi ovoli
prezzemolo tritato fine
2 spicchi di aglio tritati fini
sale
pepe
olio
1 limone.

PREPARAZIONE

1 Procuratevi funghi ovoli aperti di grandi dimensioni. Staccatene i gambi. Pulite il tutto accuratamente.

Allargate l' incavo delle cappelle. tritate ora i gambi, metteteli in una terrina con prezzemolo, aglio, sale e pepe; amalgamate bene tutti gli ingredienti e riempite con questo composto gli incavi delle cappelle, a forma d' uovo.

In una teglia mettete un pò d' olio, allineate i funghi preparati e versate sopra ognuno un filo di olio. ponete la teglia in forno già caldo e fate cuocere a calore moderato, per mezz' ora circa. Servite caldissimo.