

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ovoli al parmigiano

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

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



### INGREDIENTI

500 g di ovoli  
50 g di burro od olio  
50 g di parmigiano reggiano  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

**1** Scegliete delle teste di fungo ben sode e di media dimensione. Liberatele dai gambi pulitele accuratamente e tagliatele a fette spesse circa mezzo centimetro.

Fate sciogliere il burro in un tegame, mettetevi le fette di fungo, coprite e lasciate cuocere minuti a fuoco vivo. Salate, pepate, abbassate la fiamma e continuate la cottura rimstando senza interruzione per circa un quarto d'ora.

Togliete il tegame dal fuoco. Aggiungete il parmigiano grattugiato, mescolate ancora e portate immediatamente in tavola.