

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cappelle di funghi porcini

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

Cappelle di funghi porcini
prezzemolo
aglio.

PREPARAZIONE

1 Ungere le cappelle di porcini con un poco di olio e disporle sulla piastra ben calda, girarle spesso e cuocerle per circa 10 minuti.

Appena cotte metterle su un paitto di portata, spolverare con un pizzico di sale e pepe ed eventualmente un trito di prezzemolo ed aglio (a me piacciono di più senza)