

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cappelle di porcini al forno

di: *gattino2*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

10 foglie di vite  
10 cappelle di funghi porcini  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
1 cucchiaio di succo di limone  
3 cucchiari di olio  
1 cucchiaio di pane grattato  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Prendere le foglie di vite, lavarle e sbollentarle per 3 minuti in acqua bollente.



**2** Scolarle ed asciugarle, disporle in una pirofila unta di olio.



**3** Mettere in un piattino il prezzemolo tritato, l'olio, il succo di limone e il pane grattato, salare, pepare e mescolare bene.



4 Versare il condimento sulle cappelle.



5 Cuocere in forno caldo a 180° per venti minuti.

