

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi porcini in cotoletta

di: *Cookaround*

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.