

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini alla griglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

8 belle cappelle di porcini
aglio in abbondanza
origano
olio extra vergine d'oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere le cappelle ben pulite in una marinata di olio, sale, pepe, origano, e aglio affettato.

Rivoltatele di tanto in tanto. Scaldate la griglia e fate cuocere per 3-4- minuti per parte.

Disponete le foglie su un piatto di portata e sistematevi sopra le cappelle cotte, poi condite con l'olio di marinata crudo.