

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Prataioli in graticola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 o 8 cappelle di funghi prataioli
50 g di burro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Scegliete dei funghi abbastanza grandi e teneri ed eliminate i gambi.

Pulite i cappelli con cura, disponeteli sulla graticola con le lamelle rivolte verso l'alto e irrorateli con burro fuso, sale e pepe. Dopo 10 minuti di cottura, voltateli e lasciateli cuocere anche dall'altra parte per non più di 2 minuti.

Servire subito.