CAPPELLI DI FUNGHI IN FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cappelli di funghi porcini,
- 1-2 spicchi d'aglio,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 1 manciata di basilico,
- 2 cucchiai di pangrattato,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi, allinearli in una teglia unta di olio, con la parte concava rivolta verso l'alto, condirli con sale e pepe macinato al momento.
Mescolare un trito di prezzemolo, basilico e aglio al pangrattato.
Distribuire il composto nei cappelli, irrorarli con un filino di olio e mettere in forno già caldo per 25'.