# FUNGHI IN BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi muisti puliti e affettati,
- 2 tazze di besciamella,
- 40 g di burro,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 3 cucchiai d'olio,
- parmigiano grattugiato,
- 1/2 cipolla,
- pepe,
- sale.

Soffriggere la cipolla nell'olio con sale e pepe.
Unire i funghi e cuocere per 10' circa.
Metterli in una pirofila imburrata.
Allungare la besciamella con la panna e unire un pugno di parmigiano.
Versarla sui funghi, cospargere con qualche fiocchetto di burro e mettere in forno a gratinare.