

FUNGHI PORCINI AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cappelle di funghi porcini,
- 1 manciata di pangrattato,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino,
- origano,
- prezzemolo tritato,
- 7 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulire accuratamente le cappelle dei funghi con un panno umido.

In una ciotola porre prezzemolo, aglio schiacciato, 5 cucchiaini d'olio, pangrattato, peperoncino, sale ed emulsionare bene il tutto fino ad ottenere una salsina.

In 1 teglia antiaderente versare 2 cucchiaini d'olio e disporvi le cappelle di porcini rivolgendo la parte concava verso l'alto. Irrorarle con la salsina preparata prima, spruzzare di origano e mettere in forno già caldo a 180 gradi.

Cuocere per 10 minuti.