

FUNGHI IN FOGLIE DI VITE

Ingredienti per 4 persone:

- foglie di vite,
- olio d'oliva,
- 800 gr di funghi coltivati,
- sale,
- pepe,
- 4 spicchi d'aglio.

Foderare una teglia da forno con le foglie di vite scottate in acqua bollente.

Ungerle con olio d'oliva e sopra versarvi i funghi interi.

Condirli con sale, pepe e gli spicchi di aglio interi.

Ungere ulteriormente con altro olio d'oliva e coprire i funghi con altre foglie di vite scottate in acqua bollente.

Incoperchiare e cuocere a forno già caldo a 120°C per 40-60 minuti, finché i funghi saranno cotti.

Togliere la parte superiore delle foglie di vite e servire caldi.