CAPPELLE DI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 1 persone:

- cappelle di funghi porcini
- prezzemolo
- aglio
- sale

Si unghano le cappelle con poco olio e le si dispongano sulla piota calda.

Si cuociano per 10-15 minuti avendo cura di girarle spesso.

Si servano sul piatto dalla parte concava, salando e cospargendo di prezzemolo e aglio tritati.