

# CARDONCELLI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di funghi cardoncelli,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale,
- pangrattato,
- olio d'oliva,
- peperoncino.

Tagliate i funghi eliminando le parti meno tenere e immergeteli nell'acqua lavandoli con cura per un po', fino a quando avranno cacciato i residui di terra.

Munitevi di una teglia piuttosto capiente, versate un filo d'olio, del pangrattato e del sale e adagiate i funghi cospargendoli a strati con il trito di prezzemolo, aglio, e peperoncino.

Aggiungete l'olio, il sale, il pangrattato e infornate per circa 30 minuti a 200°.

Lasciateli intiepidire e servite.