

FUNGHI ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- funghi porcini,
- aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- peperoncino.

Pulire i funghi asportando la parte terrosa del gambo e pulendoli con uno straccio umido.

Separare i cappelli dai gambi e dividere questi ultimi a metà nel senso della lunghezza.

Spennellare cappelli e gambi con una emulsione composta da olio, sale, peperoncino e farli cuocere per qualche minuto da entrambe le parti.

Togliarli quindi dalla griglia e, dopo averli disposti su un piatto di portata tenuto in caldo, irrorarli con una salsetta di aglio e prezzemolo tritati finemente ed emulsionati con olio.

Far insaporire qualche minuto e servire.