

FUNGHI ALLA PARMIGIANA MONTELLO

Ingredienti per 4 persone:

- funghi,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 1 limone.

Togliete l'estremità inferiore ai funghi, passateli sotto l'acqua fredda corrente e metteteli a fettine in una teglia larga e bassa alternati con parmigiano grattugiato e conditi con sale, pepe e poco olio. Cuocete con coperchio e aggiungete un limone a metà cottura.