

FUNGHI CHAMPIGNON RAGANATI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi champignon freschi,
- 5 uova,
- 1 misurino di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Soffriggere l'aglio e aggiungere i funghi tagliati a fette, farli cuocere per circa 20 minuti. Intanto sbattere le uova con il sale, il pepe, il parmigiano e il pangrattato. Quando i funghi saranno pronti metterli in una pirofila versandovi il composto preparato. Mettere in forno per circa 10 minuti e servire.