

FUNGHI CROGIOLATI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di funghi porcini,
- 2 panini (mollica),
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 spruzzo di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Staccate le cappelle dai gambi e pulite entrambi.

Lavateli, asciugateli.

In una terrina versate mezzo bicchiere d'olio, insaporitelo con sale e pepe, adagiatevi le cappelle in modo che insaporiscano bene.

Tritate il prezzemolo con lo spicchio d'aglio, unitevi la mollica di pane sbriciolata, amalgamate con uno spruzzo d'olio.

Togliete le cappelle dalla marinata, adagiatele su una griglia e passate in forno caldo ad asciugare.

Ungete una pirofila, distribuitevi i gambi tagliati a pezzetti e sopra le cappelle con la parte concava verso l'alto, spolverizzate con il composto di mollica, irrorate con un po' della marinata.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.