

FUNGHI PORCINI AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 teste di funghi porcini,
- 50 g di burro,
- 1 limone,
- 1 ciuffo di dragoncello fresco (o 1 cucchiaino di dragoncello in polvere),
- sale,
- pepe.

Pulite i funghi, separate le cappelle dai gambi e tenete questi ultimi da parte per un'altra occasione.

Sistamate le cappelle in una teglia foderata con carta d'alluminio e mettete in forno preriscaldato a 160°C il tempo necessario perché evapori l'acqua di vegetazione.

Se le cappelle fossero molto grandi incidete la calotta con un coltello.

Appena pronte, trasferitele in un tegame dove avete lasciato sciogliere il burro e lasciatele insaporire aggiungendo dragoncello, sale e pepe.

Dopo 20 minuti irrorate con il succo di limone, fate evaporare e servite.