

PORCINI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cappelli funghi porcini
- 2 spicchi aglio
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 pizzico origano
- 2 cucchiaini pangrattato
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 1 presa sale
- 1 pizzico pepe

Sistamate i funghi in una pirofila unta di olio, capovolti.

Preparate un trito finissimo a base di prezzemolo fresco e di aglio.

Versate il trito in una scodellina e aggiungete 2 cucchiaini di pangrattato, un pizzico di pepe, una presa di sale, qualche cucchiaino di olio.

Mescolate bene in modo da ottenere una salsetta che distribuirete sui cappelli dei funghi.

Aromatizzate anche con un pizzico di origano, irrorateli con un goccio di olio, e fateli cuocere in forno moderatamente caldo (160°) per 15 minuti circa.