

CAPPELLI DI FUNGHI AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 grossi cappelli di funghi porcini,
- 30 g di prezzemolo,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- peperoncino rosso in polvere,
- maggiorana sminuzzata,
- sale.

Raschiate i cappelli di fungo, servendovi di un coltellino per eliminare eventuali residui terrosi, quindi strofinateli con un panno umido.

Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente insieme con il prezzemolo; mettete il trito in una terrina, unite il pangrattato, 2 cucchiaini di olio, una presa di sale, un pizzico di peperoncino e mescolate con un cucchiaino di legno.

Ungete con l'olio rimasto una capace teglia da forno; distribuite nei cappelli il trito e sistemateli nella teglia con la parte farcita rivolta verso l'alto, quindi cospargeteli con la maggiorana.

Mettete in forno caldo a 180° C e lasciate cuocere per 10 minuti.

Sistematelo i cappelli di porcino su un piatto da portata e serviteli ben caldi.