

FUNGHI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di funghi ovoli,
- 1 spicchio d'aglio,
- prezzemolo,
- origano,
- foglie di vite,
- 1 bicchiere d'olio,
- sale.

Mettere in una pirofila alcune foglie di vite lavate, adagiarvi sopra le cappelle dei funghi pulite, versare metà dell'olio e salare.

Tritare i gambi dei funghi con l'aglio e il prezzemolo e riempire le cappelle.

Cospargere con il rimanente olio e l'origano, infornare per circa 30 minuti e servire.