

CAPPELLE DI FUNGHI ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cappelle di funghi (porcini, champignon)
- 4 uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Mondate le cappelle dei funghi facendo in modo che restino intere.

Passatele nelle uova battute e quindi nel pangrattato.

Fate scaldare l'olio in una padella e mettete i funghi, salate e lasciateli friggere per una decina di minuti rivoltandoli.

Servite ben caldi.

Sono ottimi e croccanti.