

Funghi al forno

Questa è una ricetta base, dove nulla può andare storto (salvo che vi dimentichiate i funghi nel forno, carbonizzandoli). I funghi al forno sono una ricetta base che apre la strada a tante altre ricette, possono essere infatti mangiati come contorno, sminuzzati per condire la pasta la carne o il pesce.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti

Dosi per: 5 persone

Ingredienti

10 funghi champignon
3 cucchiaini di olio EVO
prezzemolo q.b.
2 spicchi d'aglio
sale e pepe q.b.

1. Per prima cosa tritiamo finemente prezzemolo e aglio. Versiamo il trito in una ciotolina aggiungendo olio extravergine d'oliva, sale e pepe.
2. Puliamo i funghi privandoli del gambo e della membrana esterna al cappello (detta cuticola).
3. Disponiamo i funghi in un unico livello con le lamelle verso l'alto, su una teglia rivestita di carta forno. Aggiungiamo un cucchiaino di olio aromatizzato fatto precedentemente.
4. Inforniamo a forno statico e preriscaldato a 180°C per

almeno 45 minuti.

5. Servire caldi o freddi come antipasto o contorno.

Consigli: I funghi gratinati possono essere conservati in un contenitore a chiusura ermetica per 4-5 giorni.

Consigli per gli acquisti: Piatto in porcellana bianca dalla linea estetico quotidiano, bicchiere glass from sonny by [Seletti](#).



