



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Funghi alla graticola



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **coltello, piatto fondo, graticola**

Ingredienti

- 400 g di funghi porcini
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- pepe

Preparazione Funghi alla graticola

Passo 1.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine di un paio di centimetri.

Passo 2.

Schiacciate due spicchi d'aglio e miscelateli a mezzo bicchiere d'olio d'oliva, in un piatto fondo.

Passo 3.

Ponete i funghi ad insaporirsi nell'olio per mezz'ora.

Passo 4.

Fate cuocere i funghi su una graticola ben calda, salate pepate e servite caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)