



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

Cappelli d'ovoli al cartoccio



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **carta forno, griglia**

Ingredienti

- 20 funghi ovoli grossi
- 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 manciata di origano
- sale
- pepe

Preparazione Cappelli d'ovoli al cartoccio

Passo 1.

Mondate i funghi e separate i gambi dai cappelli.

Passo 2.

Tritate i gambi ed uniteli ad un trito di aglio origano e un cucchiaino d'olio.

Passo 3.

Farcite i cappelli col trito preparato, salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Tagliate la carta forno in pezzi sufficientemente grandi da ricoprire un cappello di fungo, inumidite la carta e ungetela con l'olio rimasto, avvolgete i cappelli nella carta e ponete i sacchetti ad arrostitire su una griglia.

Passo 5.

Servite i cappelli caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)