

Funghi al forno



Ingredienti

- 500 g di funghi pleurotus o cardoncelli
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 4 cucchiaini di aceto
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine q.b. (se occorre)
- prezzemolo tritato se piace

Sono buoni come quelli arrostiti, ma senza fumo per casa ☐

TROVI LA VIDEORICETTA QUI

Procedimento:

Dividi i funghi eliminando, per quelli più grandi, la parte del gambo molto dura, puliscili e disponili su una teglia con della carta forno posizionando i funghi con le lamelle verso l'alto.

Mescola in una ciotolina olio, aceto, sale, pepe, aglio e se vi piace del prezzemolo tritato.

Distribuisce questo intingolo sui funghi e su quelli più grandi aggiungi un goccio di olio.

Cuoci in forno caldo statico a 200° per 25-30 minuti, sono pronti quando riesci ad infilzare facilmente una forchetta nella parte del gambo.