



(<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>)