



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

Cotolette di porcini



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 12 funghi porcini
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- sale

Preparazione Cotolette di porcini

Passo 1.

Pulite i funghi e ricavatene le cappelle.

Passo 2.

Se queste sono molto grandi, potete tagliarle a metà.

Passo 3.

Passate i funghi nella farina, quindi nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato.

Passo 4.

Friggete in funghi in olio bollente, quindi passateli nella carta assorbente prima di servirli ben caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)