



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

ANTIPASTI E INTERMEZZI

Cardoncelli al forno

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

1 Kg di cardoncelli (*Pleurotus eryngii* o *ferulae*).

6 spicchi di aglio tritati.

Olio extravergine d'oliva.

Un mazzetto di prezzemolo tritato.

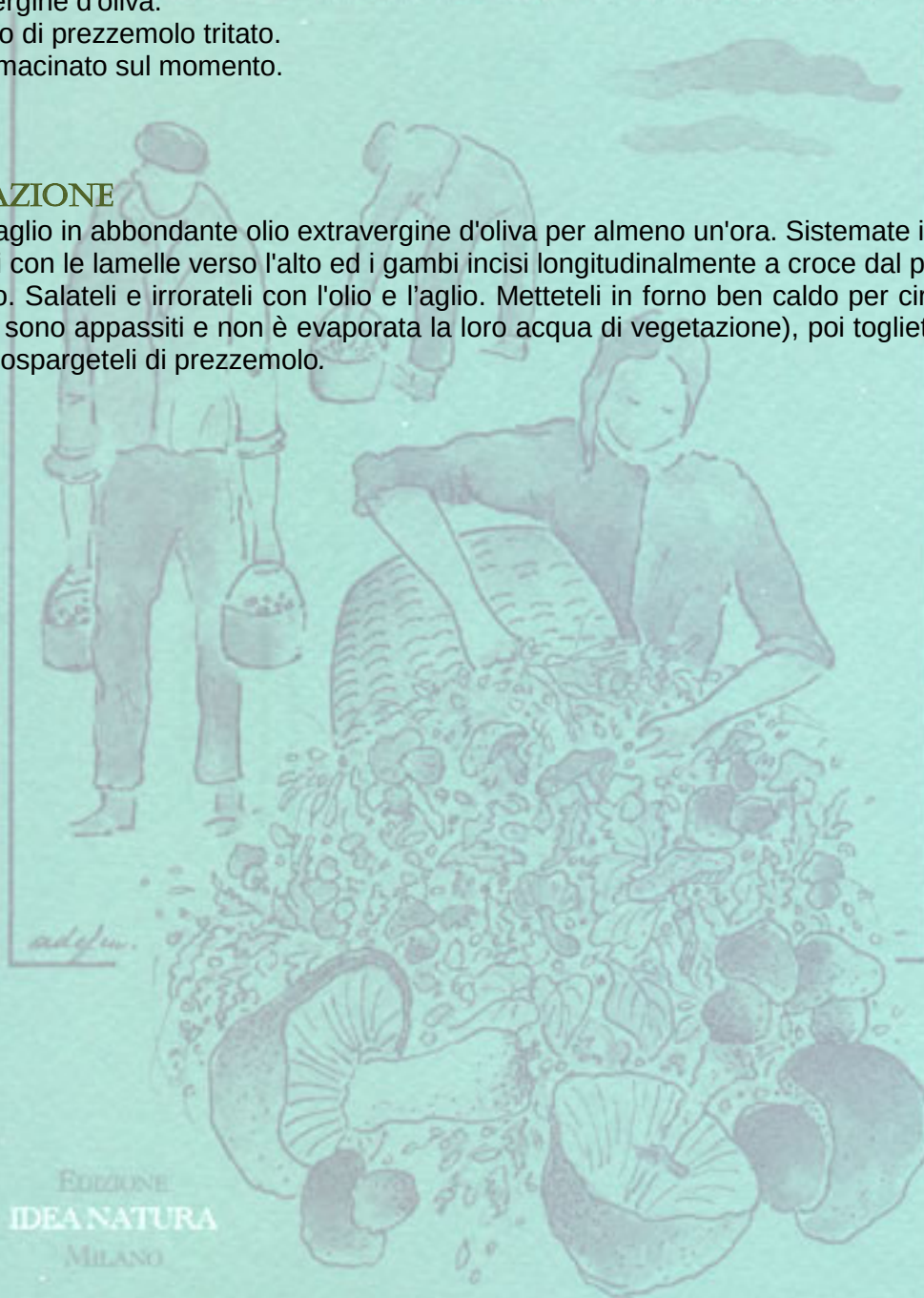
Pepe nero macinato sul momento.

Sale.

CETTE FRA PRATI E BOSCHI

PREPARAZIONE

Macerate l'aglio in abbondante olio extravergine d'oliva per almeno un'ora. Sistemate in una teglia i funghi interi con le lamelle verso l'alto ed i gambi incisi longitudinalmente a croce dal piede all'inizio del cappello. Salateli e irrorateli con l'olio e l'aglio. Metteteli in forno ben caldo per circa 20 minuti (finché non sono appassiti e non è evaporata la loro acqua di vegetazione), poi toglieteli dal forno, pepateli e cospargeteli di prezzemolo.



EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO