

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu  
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## RICETTE: Ovoli al gratin

### INGREDIENTI / QUANTITÀ

10 funghi ovoli, prezzemolo tritato fine, 2 spicchi di aglio tritati fini, sale, pepe, olio, 1 limone.

### PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Procuratevi funghi ovoli aperti di grandi dimensioni. Staccatene i gambi. Pulite il tutto accuratamente. Allargate l' incavo delle cappelle. tritate ora i gambi, metteteli in una terrina con prezzemolo, aglio, sale e pepe; amalgamate bene tutti gli ingredienti e riempite con questo composto gli incavi delle cappelle, a forma d' uovo. In una teglia mettete un pò d' olio, allineate i funghi preparati e versate sopra ognuno un filo di olio. ponete la teglia in forno già caldo e fate cuocere a calore moderato, per mezz' ora circa. Servite caldissimo.