

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 alla parmigiana

INGREDIENTI / QUANTITÀ

500 g di ovoli, 50 g di burro od olio, 50 g di parmigiano sale e pepe

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Scegliete delle teste di fungo ben sode e di media dimensione. Liberatele dai gambi pulitele accuratamente e tagliatele a fette spesse circa mezzo centimetro. Fate sciogliere il burro in un tegame, mettetevi le fette di fungo, coprite e lasciate cuocere minuti a fuoco vivo. Salate, pepate, abbassate la fiamma e continuate la cottura rimestando senza interruzione per circa un quarto d'ora. Togliete il tegame dal fuoco. Aggiungete il parmigiano grattugiato, mescolate ancora e portate immediatamente in tavola.