

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: Cappelli d'ovoli al cartoccio

INGREDIENTI / QUANTITÀ

18 funghi ovoli adulti con i cappelli ben pronunciati, un dl di olio extra vergine di oliva, 3 spicchi di aglio tritati, origano, sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Pulite i funghi, poi separate i cappelli dai gambi; con i gambi preparate un trito fine, da mescolare insieme all'aglio, all'origano e a pochissimo olio. Con questo battuto farcite i cappelli dei funghi e spruzzateli con pochissimo sale. Prendete pezzi di carta alimentare - vegetale - bagnatela appena, ungetela con l'olio, quindi incartate i cappelli dei funghi e, così confezionati, metteteli ad arrostitire sulla griglia, precedentemente unta. Serviteli caldi.