

Funghi e patate al forno

storiegolose.blogspot.it



Mi sono accorta di non fotografare mai i contorni, ne preparo tanti, ma non gli dò tanto valore!
Questo piatto potrebbe sostituire tranquillamente un secondo se servito in dose abbondante, risulta molto piacevole accompagnarlo da crostini profumati all'aglio.
Spesso mia mamma lo preparava con i funghi Cardoncelli, dei funghi selvatici che crescono sulla corteccia degli alberi, io non avendoli a disposizione ho scelto dei funghi Pleurotus, che ci assomigliano ed il risultato è stato ben gradito!

Ingredienti per 4:
400 g di patate
500 g di funghi Pleurotus
pepe nero [Tec- Al](#)
2 cucchiaini di formaggio grattugiato
olio evo [Dante](#)
aglio, sale

prezzemolo



lessare le patate al dente, per le mie sono stati sufficienti 25'. In una padella saltare i funghi con olio, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e prezzemolo tritato. Cuocerli al dente



tagliare le patate a fette di 1 cm di spessore, disporre sul fondo di una pirofila leggermente oleata, salare e pepare. Aggiungere di sopra i funghi ed uno spicchio d'aglio



terminare con formaggio, a 180° per 30'



Piatti Ceramiche Tapinassi

VOTO 9