



Ingredienti per 3 persone

12 funghi porcini dal cappello grosso
1 cipolla dorata pelata, lavata e affettata finemente
Vino bianco
Olio evo
Sale
Pangrattato

Preparazione

In una padella scaldiamo l'olio su cui soffriggeremo dolcemente la cipolla, saleremo e ammorbidiremo con del vino bianco (meglio se a temperatura ambiente). Una volta ammorbidite le cipolle toglieremo il gambo dai funghi, che avremo già lavato bene, e li appoggeremo con la parte cava verso l'alto su una teglia e li riempiamo con le nostre cipolle e spolvereremo con pangrattato.

Aggiungiamo una goccia d'olio su ogni fungo ed inforniamo a 180 gradi per 10-15 minuti e finché il pangrattato non sarà dorato.

Quindi sforniamo e serviamo.

Facile no?