

Beccafichi Nel Nido

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura svuotati delle interiora e tenuti in lugo fresco oppure incartati nella parte bassa del frigorifero. Disporre i cappelli di funghi in una teglia leggermente unta di olio, rivolgendo la parte concava verso l'alto, mettere in ciascuno tre beccafichi, salare, pepare, condire con un filo d'olio e cuocere in forno a calore moderato.

Ingredienti

4 Cappelli Funghi Porcini

12 Beccafichi

Olio D'oliva

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 90 minuti.