

FUNGHI E POMODORI GRATIN DI DANIELA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- origano
- peperoncino in polvere
- prezzemolo
- pangrattato (200gr)
- Funghi Champignon Findus (40gr)
- 4 pomodori

Come si prepara

Staccate i gambi dei funghi, lavate le cappelle dei funghi e i pomodori.

Mettete in una teglia i pomodori tagliati a metà e le cappelle (aggiungere poca acqua per non far attaccare). Salate i pomodori, salate e ricoprite di olio le cappelle.

In una terrina mescolate il pangrattato, il sale, il peperoncino, l'origano, il prezzemolo e l'aglio.

Ricoprite i pomodori e riempire le cappelle dei funghi con l'impasto di pangrattato. Mettete in forno a 220 gradi per 40 minuti circa.

Dopo 10 minuti cospargete di olio il pangrattato sopra ai funghi ed ai pomodori (in questo modo non si bruciano sopra).

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

verdure, contorno, funghi, funghi e pomodori gratin

