

FUNGHI INFORNATI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- pangrattato (q.b.)
- pepe nero
- Funghi Champignon Findus (500g)

Come si prepara

Far scongelare i Funghi Champignon Findus e disporli in una pirofila.

In una ciotola mescolare il pangrattato, un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati finissimi, sale e pepe macinato fresco.

Irrorare i Funghi Champignon Findus con l'olio e spolverizzarli con il pangrattato aromatizzato.

Cuocere in forno per 20 minuti e servire caldi.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	74 kcal 310 kJ
-------------------	-------------------

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, gratin, new, feste, verdure gratinate, Funghi infornati, ovoli, tradizionale, mediterraneo