



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Cardoncelli al forno

INGREDIENTI:

1 Kg di cardoncelli (*Pleurotus eryngii* o *ferulae*).

6 spicchi di aglio tritati.

Olio extravergine d'oliva.

Un mazzetto di prezzemolo tritato.

Pepe nero macinato sul momento.

Sale.

PREPARAZIONE

Macerate l'aglio in abbondante olio extravergine d'oliva per almeno un'ora. Sistemate in una teglia i funghi interi con le lamelle verso l'alto ed i gambi incisi longitudinalmente a croce dal piede all'inizio del cappello. Salateli e irrorateli con l'olio e l'aglio. Metteteli in forno ben caldo per circa 20 minuti (finché non sono appassiti e non è evaporata la loro acqua di vegetazione), poi toglieteli dal forno, pepateli e cospargeteli di prezzemolo.