

Pleurotes au four (Accompagnements)



Préparation

Séparer les champignons de leur pied et les garder entiers. Tapisser une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Disposer les champignons à plat sur le papier sulfurisé. Assaisonner avec beaucoup d'huile d'olive, le sel et le poivre. Faire cuire à 180°C dans un four à chaleur tournante pendant environ 25 minutes. Servir chaud avec de la polenta et un plat de viande si vous le souhaitez.

Conseils

Les pleurotes sont riches en vitamines, en acides aminés et en minéraux.

Anecdotes

Le pleurote est aussi appelé 'sbrise' dans le dialecte de Padoue.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pleurotes 600 grammes

Huile

Sel

Poivre