Boletus laminés

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

- Boletus edulis (4 unités)
- Neutre graines/25 ml d'huile d'olive
- Sel

PRÉPARATION

Nettoyez et lavez les champignons.

Laminez-les.

Disposez un plateau en céramique tartiné avec un peu d'huile.

Mettez le plateau 3-4 minutes dans le four préalablement chauffé à 150 °C.

Sortez le plateau du four et versez un peu d'huile et d'écailles de sel.

Amenez-les à table dans le plateau ou placez-les sur une assiette.

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo