



Beccafichi nel nido

[Del 10/05/2002 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 cappelli di funghi porcini, 12 beccafichi, olio d'oliva, sale, pepe

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura svuotati delle interiora e tenuti in luogo fresco oppure incartati nella parte bassa del frigorifero. Disporre i cappelli di funghi in una teglia leggermente unta di olio, rivolgendo la parte concava verso l'alto, mettere in ciascuno tre beccafichi, salare, pepare, condire con un filo d'olio e cuocere in forno a calore moderato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]