



Crostini di funghi

[Del 13/08/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: 500 g. di funghi, olio, sale, 1 spicchio d'aglio, Filone da crostini, Prezzemolo, Besciamella.

Pulite accuratamente i funghi, tagliateli a fettine sottili e cuoceteli con olio e uno spicchio d'aglio. Disponeteli sui crostini abbrustoliti e cospargeteli di prezzemolo fresco tritato. Potete anche legare i funghi con un pò di besciamella e saranno più delicati e anche più decorativi.

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