

Fünc en grèdèzelè

Funghi, olio o un etto circa di burro-prezzemolo, sale, pepe q.b.

Pulire i funghi, mettere le cappelle capovolte sulla graticola. Spolverare con sale, pepe e prezzemolo. Dopo dieci minuti di cottura, disporre sul piatto di portata, mettere in ogni cavità un pezzettino di burro o olio d'oliva.