



CUCINA CON NOI!

Millefoglie di funghi

INGREDIENTI

300 g di Tanti Funghi Orogel

Parmigiano Reggiano q.b

olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio

1 confezione di pasta fillo

una noce di burro

sale q.b.



45



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Lasciare scongelare la pasta fillo e nel frattempo saltare in padella i funghi con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio, e sale.
- 2 Disporre in una teglia otto quadrati di pasta fillo leggermente imburrati e infornare in forno preriscaldato a 180 °C fino a leggera doratura.
- 3 Comporre la millefoglie con un quadrato di pasta dorata, una cucchiata di funghi, scaglie di Parmigiano.

