

Tiella di funghi “cardunciddu”

Ingredienti

Per 4 persone

- 400g di patate
- 600g di funghi carboncelli
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- formaggio pecorino pugliese grattugiato
- pangrattato
- sale e pepe



Preparazione: sbucciare e affettare le patate e le cipolle, lavare i funghi e, in un tegame da forno, formare degli strati con questi ingredienti, alternandoli fra loro. condire con olio, prezzemolo, sale e pepe spolverando di formaggio pecorino. All'ultimo strato spolverare di pangrattato, aggiungere l'olio e un poco d'acqua e infornare caldo (180°) per circa trenta minuti.

Servire tiepido.