

64-Cappelle di funghi porcini con totanini (o polpo)

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 4 cappelle di fungo porcino (media Grandezza), 600g di totanini (o un polpo da 1,5 kg), un ramettino di salvia, 6 noci di burro, sale e ginger

Opzione 1 :

Pulire e sciacquare i totanini, lasciarli a scolare.

Passare in forno le cappelle insaporite con salvia e sale. Appena le cappelle si ammorbidiscono saltarle in padella i totanini con burro, salvia e un pizzico di ginger per 3' e versarli sulle cappelle. Ripassare il tutto in forno 1' e servire caldissimo.

Opzione 2 :

Cuocere il polpo nella pentola a pressione (15' + 45'a fuoco spento a pentola chiusa) .

Saltare i funghi in padella con la salvia e il burro, unire il polpo tagliato a pezzi e saltare . Aggiungere sale e pepe q.b. , servire caldissimo.