

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Funghi e patate

Può essere un antipasto ma anche un contorno !!! Da fare con il forno tradizionale ....ma per chi vuole ...con il piatto Crisp al microonde !!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
40 minuti

### Ingredienti

- Patate - 4 grosse
- funghi misti surgelati - 250 g - o freschi - 500 g
- olio - q.b.
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - uno spicchio
- sale - q.b.
- pane grattug. - due cucchiari
- parmigiano - 2 cucchiari

### Preparazione

Mettete un recipiente con dell'acqua salata sul fornello e nel frattempo che riscalda, pulite le patate e fatele a tocchetti. Quando l'acqua bolle versate le patate e lasciatele giusto 5 minuti da quando inizia il nuovo bollore. Questo procedimento serve a non far attaccare le patate l'una all'altra e farle più croccanti !!! Scolatele e adagiatele in una pirofila da forno. Chi ha il forno a microonde con il piatto Crisp, le può adagiare direttamente sul piatto crisp ricoperto da un foglio di carta forno. Versate un po' d'olio e sale e mettete in forno. Nel frattempo che le patate cuociono preparate i funghi. In una padella versate un giro d'olio e aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati. Tagliate i funghi (io ho usato una decina di champignon e un misto di funghi congelati) e gettateli in padella con l'olio caldo. Fateli cuocere fino a che non ci sarà più acqua. Salateli. Appena le patate iniziano a dorare, ricopritele con i funghi cotti. Aggiungete una manciata di pane grattugiato e del parmigiano a ricoprire il tutto. Appena sarà dorato tutto, spegnete. Il procedimento è uguale anche per il forno a microonde, solo che il tempo sarà inferiore !!!

