

CAPPELLI IN FOGLIE DI VITE

Ingredienti

8 foglie grandi di vite

8 cappelli di funghi porcini

2 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di erbe tritate (origano, timo, prezzemolo e erba cipollina)

16 fette di pancetta arrotolata

olio extra vergine,

sale e pepe

Preparazione

Tritare finemente l'aglio, unire alle erbe fresche e distribuire il tutto nei cappelli puliti, salare e pepare e condire con un filo d'olio.

Mettere una fetta di pancetta su ogni foglia di vite, appoggiare sopra il cappello e coprire con un'altra foglia. Chiudere la foglia con stecchini

Ungere d'olio le foglie e cuocere su piastra di ghisa o pietra ollare calde. Servire con pane croccante



Di Sale e Pepe