

# Lyophyllum Decastes gratinati

## Ingredienti

500 gr di funghi Lyophyllum  
decastes  
2 cucchiaini di farina  
2 bicchieri di latte  
1 manciata di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
100 gr di burro  
Vino bianco  
Parmigiano  
Pane grattugiato  
Sale q.b.



## Preparazione

Tagliare i funghi, farli bollire in acqua salata con un goccio di vino bianco per 15 minuti. Scolarli. In una padella dorare l'aglio con un goccio d'olio di riso e farvi saltare i funghi. Sistemare i funghi in una pirofila imburrata, spolverare di parmigiano. Preparare intanto la besciamella con un litro di latte, 100 gr di burro e 50 gr di farina. Mescolare la besciamella ai funghi. Aggiustare di sale se occorre e cospargere il tutto con un miscuglio di pane grattugiato, parmigiano grattugiato e prezzemolo tritato. Coprire con alcune noci di burro e passare in forno a gratinare per 20 minuti.

**Vino consigliato:** Cabernet Blanc