

Delicata miscela di funghi con burro alla griglia in alluminio

Tempo totale **40 Min**

INGREDIENTI

4 Porzioni

100 g	di funghi diversi (Shimeji, Enoki, Eringi, funghi ostrica, ecc.)
4 pezzo	Shiitake
1 fetta	di limone
1 cucchiaio	di burro
2 cucchiai	di vino bianco
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe nero
	<u>Salsa di Soia a</u>
	<u>Fermentazione Naturale</u>
	<u>a Tasso Ridotto di Sale</u>

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pulire i funghi. Incidere trasversalmente il cappello shiitake e rimuovere i gambi. Dimezzare gli shiitake grandi. Gli altri funghi possono essere lasciati così se non sono troppo grandi. Disporre la carta da forno su un apposito foglio di alluminio grande e spalmare un po' di burro morbido. Aggiungere funghi e fette di limone. Chiudere la carta da forno e il foglio di alluminio. Perforare i due fogli di alluminio e far cuocere a 200 °C per 9-10 minuti. Bagnare i funghi pronti con del succo di limetta, aggiungere altro burro e la salsa di soia a fermentazione naturale Kikkoman e salare al minimo.