

Funghi griglia

きのこのグリル



【材料】

しめじ

生しいたけ

他好きなきのこなんでも OK

オルチョサンニータ 適宜

塩 少々

パセリのみじん切り少々

【作り方】

- 1) しいたけは石突を取っておく
- 2) シメジも石突を取りざっくりと手で一塊に裂く
※ きのこは洗わないで使う
- 3) ガスのグリル（魚焼くところ）の網にアルミホイルをして火を中火にして温めておく
- 4) 処理したきのこを皿に広ろげオルチョサンニータを全体にたらし（薄く全体にからまるぐらい）塩を振っておく
- 5) アルミホイルにきのこが重ならないようにならべ中火でさつとこげ色がつくぐらいに両面焼く
- 6) 焼けたら皿に盛り付けパセリのみじん切りを散らす