



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Acciuga Infornata con Fungo

Fırında Mantarlı Hamsi



1 kg. d'acciughe
1 kg. dei funghi
4 spicchi d'aglio
3 cipolle secche
5 cucchiaini olio vegetale
1 cucchiaino di pepenero
1,5 cucchiaini di sale
Trattugiate di 2 carote

- # Si prendono le teste e le lisce delle acciughe.
- # Si tagliano le cipolle come mezzo rotonde, si cucinano nell'olio finché si ammorbidono. Dopo averle ammorbidite si aggiungono sale e aglio tagliati finemente.
- # I funghi si lavano bene, se sono grandi si tagliano in qualche pezzo, e si bolliscono nell'acqua di 1 bicchiere con succo di limone finché prendono colore gialli. (5 - 10 minuti)
- # La metà della questa miscela si mette in un vassoio di forno, sopra si mettono i funghi che sono filtrati dall'acqua.
- # Sopra dei funghi si mettono le acciughe pulite strettamente.
- # Sopra delle acciughe si mettono i funghi rimasti e sopra di quelli si mette l'altra metà della miscela.
- # Si cucina nel forno riscaldato 190 gradi per 30 minuti.
- # Dopo averli tolti dal forno sopra si mette il formaggio bianco trattugiato.
- # Poi si rimette nel forno per 5 minuti ancora.
- # Si servono a caldo.

Nota: Per non diventare neri dei funghi si devono togliersi dall'acqua limonata subito prima di darli al forno.