



## Fungo Graten

Mantar Graten



Mezzo kg. di funghi  
2 pomodori  
3 pepe italiane  
3 cucchiai olio di girasole  
Mezzo cucchiaino di timo  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 bicchiere di formaggio grattugiato

# Si lavano e si puliscono i funghi e si tagliano in 4 pezzi. I pomodori si sbucciano, si tagliano in cubo. Si lavano i semi delle pepe e si tagliano in grosse.

# Sopra delle verdure preparate si aggiungono sale ed olio di girasole, mescolano. Poi si mettono in una ciotola a resistenza calore di forno.

# Sopra si pizzica formaggio grattugiato e poi si mette la ciotola nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finché il formaggio si scioglie e si arrossisce.

# Si servirsi in caldo.

Nota: Fungo è una verdura che lascia il liquido per questo motivo si deve cucinare nel forno riscaldato.