

# RICETTA DEL GIORNO

## *Tiella di funghi*

**INGREDIENTI:** 300 g di patate, 400 g di funghi cardoncelli, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, formaggio pecorino pugliese grattato, pangrattato, pepe, sale.

**PREPARAZIONE:** Sbucciare e affettare le patate e le cipolle, lavare i funghi e, in un tegame da forno, formare degli strati con questi ingredienti, alternandoli fra loro. Condire con olio, prezzemolo, sale e pepe spolverando di formaggio pecorino; all'ultimo strato spolverare di pangrattato, aggiungere l'olio e un poco d'acqua e infornare caldo a 180° per circa trenta minuti. Servire tiepido.