



15

Cartofi cu hribi

Prepari **4 porții** în **30 minute**, plus timpul de fierbere.



legume

Adună la un loc: 400g cartofi, 250g hribi proaspeți, 4 linguri de ulei Bonatello, 3 căței de usturoi, 2 cepe, 1 legătură de pătrunjel, 1 lingură de oregano tocat, sare.

Preîncălzește cuptorul la 180°C. Spală cartofii, curăță-i de coajă și taie-i în felii de 0,3cm grosime. Curăță bine ciupercile și taie-le în felii subțiri.

Unge o tavă cu o lingură de ulei. Așează mai întâi un rând de cartofi, apoi presară feliile de ciuperci.

Curăță ceapa și usturoiul și taie-le cubulețe. Spală pătrunjelul și mărunțește-l. Amestecă totul și așază jumătate din cantitate peste cartofii și ciupercile din tavă. Așază apoi încă un strat de cartofi, unul de ciuperci și restul de amestec, stratul de deasupra trebuie să fie de cartofi.

Pune restul uleiului peste cartofi, adaugă 150ml de apă pe lateralele tăvii și dă la cuptor timp de 50 minute. Adaugă apă la nevoie. Știi că este gata când cartofii sunt aurii.

Secretul lui Bonatello

Presară puțin parmezan ras chiar înainte de servire pentru o notă distinctă.