

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto caldo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FUNGHI misti - 500 gr

PANE crostini fritti - 8

PANNA

AGLIO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate sottilmente i funghi e rosolateli in un soffritto d'aglio e prezzemolo.

Quando l'acqua rilasciata dai funghi sarà completamente evaporata, aggiungete la panna liquida e lasciate addensare il composto.

Distribuite il composto di funghi e panna sui crostoni e serviteli tiepidi.