

PRIMI PIATTI

# Cirioline con i funghi di pioppo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PREPARAZIONE

- 1 Prendete i funghi di pioppo (*Agrocybe Aegerita* o *Pholiota Aegerita*) e, dopo averli puliti, metteteli in una padella in modo di fargli perdere l'acqua. Quando saranno ben appassiti, togliete la padella dal fuoco e scolateli. Quando li avrete scolati metteteli in una casseruola nella quale avrete fatto imbiondire l'aglio in un po' di olio di oliva; girateli per non farli attaccare e versate un po' di passato di pomodoro o dei pelati a pezzi. Aggiungete un pizzico di pepe nero macinato e, a piacere, un pezzetto di peperoncino. A cottura ultimata gettatevi sopra una pioggia di prezzemolo tritato. Versate sulle cirioline ben scolate e servite.