

PRIMI PIATTI

# Fregola sarda con funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

250 g di semola di grano duro  
3 o 4 funghi porcini  
poco prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
abbondante brodo  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola grande versate poca semola con un cucchiario di acqua salata e, con un movimento rotatorio della mano lavorate la semola fino a quando non si formano delle palline.



**2** Alternate poca semola con cucchiari di acqua fino a quando non finite la semola ed avrete ottenuto tante palline.





3 Lavate i funghi e tagliateli a piccoli tocchetti.



4 In una pentola mettete l'olio, l'aglio ed i funghi e fateli trifolare.

Nella pentola mettete la fregola e unite poco brodo caldo per volta fino a quando la fregola non è cotta. senza scordarsi di mescolare ogni tanto.



## Fregola sarda con funghi porcini

Image not found or type unknown