

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi al peperoncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 confezioni di funghi pioppini coltivati
cipolla q.b.
aglio
peperoncino piccante 1
olio
un po' di salsa di pomodoro per dare colore
prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE

1 Mondare e lavare molto bene i funghi, se sono freschissimi non occorre molta mondatura, lasciarne un po' interi e un po' sminuzzarli.

Soffriggere la cipolla senza bruciare nell'olio, mettere l'aglio tritato finemente, aggiungere i funghi un po' di sale, un cucchiaino di salsa di pomodoro o un pochettino di pomodoro in tubetto, un peperoncino piccante tagliato a fettine.

Fare cuocere per 15 o 20 minuti mescolando di tanto in tanto perchè non attacchi(aggiungere se necessario un cucchiaino di acqua).

A fine cottura metter un poco di prezzemolo fresco e mescolare.

Servire come contorno a carni bianche che hanno poco sapore.

2

Buon appetito