

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi all'abruzzese

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g di funghi porcini
50 g di burro
olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fettine i funghi e tritare l'aglio.

Mettere al fuoco una padella con il burro ed un poco d'olio, far soffriggere il trito di aglio e prezzemolo, poi unire i funghi.

Salare, mescolare bene e far cuocere, a fuoco lento, per circa 30 minuti.