

ANTIPASTI E SNACK

# Funghi alle olive

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

500 g di piccoli porcini  
4 cucchiai d'olio  
sale  
pepe  
150 g di olive  
1 cucchiaio di farina  
1 cucchiaio di salsa di soia  
prezzemolo.

## PREPARAZIONE

**1** Affettate i porcini, quindi rosolateli in una casseruola con olio. Salate, pepate, bagnate con un dl di brodo e proseguite la cottura per 15 minuti circa.

Nel frattempo private del nocciolo delle olive, tritatele grossolanamente e unitele ai funghi.

A cottura quasi ultimata addensate il fondo di cottura con farina e profumate con salsa di soia e un ciuffo di prezzemolo tritato.