

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi cardoncelli trifolati

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

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



INGREDIENTI

1 kg di funghi cardoncelli
3 spicchi d' aglio
peperoncino
olio e sale q.b.
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Pulire bene e sciacquare più volte i cardoncelli. Soffriggere l' aglio, tagliato in più parti, in olio extravergine d' oliva.

Aggiungere i funghi e lasciar cuocere il tutto a fuoco molto lento. A metà cottura aggiungere il sale ed il peperoncino. A fine cottura aggiungere il prezzemolo ben tritato e lasciare raffreddare.