

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Funghi delicati

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

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



### INGREDIENTI

500 g di funghi  
30 g di burro  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
1 cipolla  
1/2 bicchiere di panna  
sale  
prezzemolo.

### PREPARAZIONE

- 1 Mondare, lavare e tagliare i funghi a fettine non troppo sottili. Far fondere, in una padella il burro e l'olio; farvi soffriggere i funghi e la cipolla tagliata molto finemente. Salare e far cuocere per circa 25 minuti a fuoco moderato. Prima che la cottura sia ultimata, unire la panna e mescolare per qualche minuto. Servire i funghi ben caldi, guarnendo con prezzemolo fresco.