

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi e verdure ai sentori di rosa

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

- 1-Preparare un soffritto di sedano,carote e cipolla
- 2-Aggiungere 5\6 pachino tagliati a metà
- 3-Sfumare con del "Montepulciano D.O.C."
- (massimo il quantitativo di una tazzina da caffè)4-Aggiungere dei pisellini verdi (dolci)
- 5-Preparare un misto di funghi prataioli e porcini per poi inserirli nella casseruola

6-Al termine della cottura sfumare con del distillato cinese alle rose

2 7-Servirlo in tavola con dei crostini ed accompagnarlo con del "Montepulciano Valentini" di Loreto Aprutino