CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Funghi fritti con salsa alla cipolla

LUOGO: Europa / Bielorussia

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

## INGREDIENTI

1kg di porcini

1 cipolla

1 tazza di panna acida

3 cucchiai di lardo

sale

## PREPARAZIONE

1 Lavate i porcini piccoli freschi e fateli asciugare leggermente. Salate le cappelle e soffriggete per 15 minuti nel burro caldo, mescolando costantemente.
Mettete le cipolle sminuzzate in una padella a parte con del burro caldo, aggiungetevi del sale e stufate fino a che diventino tenere.
A questo punto aggiungete la panna acida, portate ad ebollizione e versateci sopra i funghi.

## NOTE

Piatto tradizionale