

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi in tegame

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

650 g di funghi porcini
3 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
1/2 spicchio d'aglio
60 g di burro
1 mazzetto di prezzemolo
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Raschiare i gambi e pulire le capelle con un canovaccio inumidito. Tagliare i funghi a fettine sottili.

Preparare un trito con aglio e prezzemolo, metterlo in un tegame con l'olio e il burro e farlo rosolare.

Dopo alcuni minuti unire i funghi, salare e pepare, mescolare con un cucchiaio di legno,

coprire con un coperchio e cuocere per 30' a fuoco moderato.