

SALSE E SUGHI

Olio aromatizzato ai funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Funghi porcini secchi

olio.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere dei funghi porcini secchi dentro una bottiglietta di olio lasciar riposare per almeno un paio di mesi.



- 2 Ottimo come condimento per la pizza, per la preparazione di sughi o come condimento a freddo.