

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini al pomodoro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [13 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 500 gr
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
MENTUCCIA
PREZZEMOLO ½ ciuffi
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite i porcini raschiandone il gambo e lavandoli delicatamente.

Tagliateli a lamelle sottili. In un tegame versate l'olio con 2 spicchi d'aglio. Appena l'aglio soffrigge versatevi i funghi e saltateli a fuoco vivace per 2 minuti.

Aggiungete la passata di pomodoro, la menta e il prezzemolo tritati finemente.

Regolate di sale e di pepe, a gusto.

Far cuocere per 10' e servire ben caldi.