

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
cucchiari 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.