

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Porcini alla bordolese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI freschi - 500 gr

SCALOGNO 1

MOLLICA DI PANE 1 cucchiaio da tavola

SUCCO DI LIMONE

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20  
gr

BURRO 20 gr

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Mondate i funghi porcini. Affettate le cappelle e tritate i gambi.

In una padella con l'olio e il burro, mettete i funghi e fateli saltare allegramente. Quando i

funghi avranno cominciato a rosolare, aggiungete un cucchiaino di scalogno e un cucchiaio di mollica di pane.

Saltate per qualche minuto. Sistemate in un vassoio da portata e completate con un filo di succo di limone e prezzemolo tritato.