

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.