

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini alla provenzale

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 500 gr
SCALOGNO 1
MOLLICA DI PANE 1 cucchiaio da tavola
LIMONE succo - 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 20 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

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

Fate rosolare uno spicchio d'aglio schiacciato con l'olio e il burro, aggiungete i funghi e fateli saltare in una padella.



2 Quando i funghi avranno cominciato a rosolare, aggiungete un cucchiaino di scalogno e un cucchiaino di mollica di pane; regolate di sale e pepe.





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