

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini alle erbe aromatiche

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di porcini
carote
erba cipollina
alcuni chiodi di garofano
brodo di carne
noce moscata
sale e pepe
spicchi d'aglio prezzemolo
qualche bacca di ginepro
vino bianco secco
50 g di olio extra vergine d'oliva

PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire i funghi per qualche minuto in acqua leggermente salata, sgocciolateli , tagliateli a pezzi e fateli cuocere nell'olio insieme con l'aglio, le carote, un prezzemolo ed erba cipollina, qualche bacca di ginepro, un pizzico di noce moscata, alcuni chiodi di

garofano, sale e pepe, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo di vino.