

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.