

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g circa di cappelle di funghi porcini
50 g di olio extra vergine d'oliva
prezzemolo
aglio
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Con una pezza bagnata pulite i cappelli dei funghi, poi asciugateli.

In una larga friteuse dorare l'olio d'oliva e disponetevi i cappelli con la parte superiore rivolta verso il basso, lasciateli dorare poi capovolgeteli.

Aggiungete sale, cospargeteli con prezzemolo e aglio tritati; quando saranno cotti e il liquido evaporato, servite.