

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcino al pinot grigio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di porcini freschi sani e compatti
olio d'oliva per frittura
prezzemolo
burro aromatizzato con lo scalogno
un bicchiere di Pinot grigio.

PREPARAZIONE

- 1 Friggere i porcini a fette tagliate a spessori di circa 1/2 cm.
Disporre su un piatto di portata, aggiungere qualche fiocchetto di burro composto, il pinot e prezzemolo. Lasciare marinare per 15 minuti e servire.