

SALSE E SUGHI

Sugo di porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 1 kg

BURRO 60 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO poco -

DADO DI CARNE E VERDURA 1

PREPARAZIONE



2 Pulite bene i porcini liberandoli da tutta la terra.



3 Tagliare i porcini a tocchetti.



4 In una casseruola mettete il burro e fatelo sciogliere su fiamma bassa.



5 Tritare finemente aglio e prezzemolo ed uniteli al burro con i porcini ed il dado.



6 Unite poca acqua e fate cuocere per circa 25 minuti.

