

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi trifolati al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:
[basso](#)



I [funghi trifolati in padella](#) sono un [contorno](#) perfetto per la **stagione fredda**, quando i **funghi sono carnosì e succulenti**, una **ricetta perfetta** in autunno con i **funghi freschi raccolti nel bosco**, oppure anche **in inverno con i funghi coltivati**, ormai nei supermercati è possibile trovarli fino a primavera inoltrata. La ricetta dei **funghi trifolati al forno** è perfetta per cucinare i **funghi champignon** che **tendono a rilasciare molta acqua con la cottura in padella**, liquido che poi è complicato da far assorbire **senza rischiare di far seccare i funghi**. La ricetta dei **funghi trifolati al forno** previene questo inconveniente e, cosa non da poco, ti permette di cuocere un **buonissimo contorno** senza doverti

impegnare a mescolare spesso i **funghi in padella**.

Segui la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico per cucinare in modo semplice e comodo dei buonissimi **funghi trifolati al forno**, pronti da essere serviti come **contorno per carni, uova o formaggi**, oppure come condimento per golose fette di pane tostate.

Se ti piacciono i funghi ti propongo queste ricette davvero golose:

[Insalata di funghi con pomodori secchi](#)

[Pasta gratinata con funghi e besciamella](#)

[Ravioli ricotta e spinaci con sugo di funghi](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Funghi ripieni light](#)

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr

AGLIO 1 spicchio

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO 30 ml

PEPE NERO 1 presa

SALE 2 prese

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i funghi trifolati al forno, procedi pulendo i funghi in questo modo: elimina con un coltello la parte terrosa del gambo, con un panno umido pulisci l'esterno. Dopo aver pulito i funghi, affettali o tagliali in pezzi. Mettili in una teglia non molto grande, i funghi in cottura diminuiranno molto di dimensione. Prendi il prezzemolo e tritalo finemente.



- 2 Sbuccia e schiaccia uno spicchio d'aglio, lo metterai intero, in questo modo, dopo aver insaporito i funghi, lo potrai eliminare facilmente. Aggiungi ai funghi, il prezzemolo tritato, l'aglio, due pizzichi di sale e una spolverata di pepe.



3 Aggiungi anche un filo di olio e mescola, in modo che tutti gli ingredienti siano ben

distribuiti. Cuoci i funghi trifolati in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 8 minuti nel ripiano medio. Trascorsi 8 minuti, mescola e aggiungi il vino bianco, rimetti i funghi trifolati in forno per ultimare la cottura. A questo punto i funghi trifolati al forno sono pronti per essere serviti.





CONSERVAZIONE

I funghi trifolati al forno si possono conservare in frigorifero in un contenitore ermetico per massimo 2 giorni.