

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi trifolati sott'olio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Funghi trifolati sott'olio

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) 1
kg
SPICCHI DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i funghi trifolati sott'olio, per prima cosa preparate un trito abbastanza fine con: aglio, prezzemolo e peperoncino.



2 Aggiungete il trito appena preparato all'interno di una padella insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva.



- 3** Eliminate dai funghi i gambi e, con un panno cercate di eliminare anche tutta la terra, tagliate a fette le cappelle dei funghi.





4 Unite i funghi al soffritto e, lasciate prendere calore e cuocete per 10 minuti circa, giusto il tempo necessario per farli ammorbidire ed eliminare tutta l'acqua di vegetazione.

Insaporite i funghi con un pizzico di sale.





5 Raggiunto il grado di cottura desiderato, lasciate intiepidire i funghi, quindi trasferiteli all'interno dei barattoli di vetro sterilizzati.





6 Ricoprite completamente i funghi con l'olio extravergine d'oliva. Sigillate bene, lasciate raffreddare, conservate in frigorifero 2-3 giorni prima di servire.



