

PRIMI PIATTI

Cirirole con i funghi di pioppo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

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



PREPARAZIONE

- 1 Prendete i funghi di pioppo (*Agrocybe Aegerita* o *Pholiota Aegerita*) e, dopo averli puliti, metteteli in una padella in modo di fargli perdere l'acqua. Quando saranno ben appassiti, togliete la padella dal fuoco e scolateli. Quando li avrete scolati metteteli in una casseruola nella quale avrete fatto imbiondire l'aglio in un po' di olio di oliva; girateli per non farli attaccare e versate un po' di passato di pomodoro o dei pelati a pezzi. Aggiungete un pizzico di pepe nero macinato e, a piacere, un pezzetto di peperoncino. A cottura ultimata gettatevi sopra una pioggia di prezzemolo tritato. Versate sulle cirirole

ben scolate e servite.