

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Finferli in umido

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di finferli
50 g di burro
mezzo bicchiere d'olio
3 cucchiaini di brodo di carne
una cipolla
un cucchiaino di farina
prezzemolo tritato
parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Fate sobbollire a fuoco lento i funghi in poca acqua; quando saranno asciutti, aggiungete l'olio e il burro, un battuto di cipolla e prezzemolo, sale e pepe; legate con la farina e fate cuocere i funghi lentamente per 20 minuti circa, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo.

Prima di servire, cospargete con parmigiano grattugiato.