

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Finferli in umido

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.