

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Funghi all'abruzzese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

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



## INGREDIENTI

600 g di funghi porcini

50 g di burro

olio d'oliva

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

sale.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fettine i funghi e tritare l'aglio.

Mettere al fuoco una padella con il burro ed un poco d'olio, far soffriggere il trito di aglio e prezzemolo, poi unire i funghi.

Salare, mescolare bene e far cuocere, a fuoco lento, per circa 30 minuti.