

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi trifolati

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Accanto ad una bella e succosa bistecca, abbinati ai formaggi o messi sui crostini, i funghi trifolati sono sempre un contorno eccellente, perfetto per chi vuole portare a tavola qualcosa che faccia colpo sicuro. Farli non è per nulla difficile e quelli che vi avanzano, se vi avanzano, possono essere utilizzati anche per condirci la pasta. Provate questa ricetta e vedrete che il risultato sarà perfetto fin dal primo colpo! Se amate questo ingrediente autunnale, vi diamo allora anche un'altra idea: [polenta con i funghi](#), buonissima anche lei!

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr
FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 200 gr
FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA
(PLEUROTUS) 250 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE
PEPERONCINO facoltativo -
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i funghi trifolati per prima cosa pulite bene i funghi: raschiate i gambi e pulite la cappelle con un canovaccio inumidito, in maniera tale da eliminare tutti i residui di terra. Tagliate i funghi grossolanamente.
- 2** In una padella versate un giro d'olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare a fuoco basso, quindi profumate l'olio con un trito d'aglio, aromatizzate con del peperoncino spezzettato a piacere, e con un trito di prezzemolo.
- 3** Aggiungete i funghi nella padella pochi per volta a seconda del tipo utilizzato. In questo caso mettete da prima nella padella i pleurotus, cuocete per 2 minuti circa. Poi aggiungete gli champignon e, proseguite la cottura per altri 5-6 minuti. Mescolate frequentemente i funghi durante la cottura. Infine unite i chiodini e, lasciate cuocere ancora a fuoco basso per 4-5 minuti. Regolate di sale e pepe.
- 4** Coprite e proseguite la cottura per altri 2 minuti, o fino a quando i funghi risultino morbidi. Al termine di cottura spolverate con altro prezzemolo fresco tritato e servite.