

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pasticcio di funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

800 g di funghi coltivati
8 uova
1 spicchio d'aglio
2 cucchiari di olio
un rametto di prezzemolo
sale.

COME ACCOMPAGNAMENTO

triangolino di pane fritto.

PREPARAZIONE

- 1** In una padella fate scaldare l'olio. Quando sarà caldo buttatevi i funghi tagliati a lamelle. Lasciateli dorare a fuoco dolce. Aggiungete quindi uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati. Fateli insaporire e versate le uova sbattute. Verificate il sale. Lasciate cuocere a fuoco dolce finché le uova si saranno rapprese.

Servite subito accompagnando con triangolino di pane fritti.