

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini alla bordolese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI freschi - 500 gr

SCALOGNO 1

MOLLICA DI PANE 1 cucchiaio da tavola

SUCCO DI LIMONE

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20

gr

BURRO 20 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mondate i funghi porcini. Affettate le cappelle e tritate i gambi.

In una padella con l'olio e il burro, mettete i funghi e fateli saltare allegramente. Quando i funghi avranno cominciato a rosolare, aggiungete un cucchiaino di scalogno e un cucchiaio di mollica di pane.

Saltate per qualche minuto. Sistemate in un vassoio da portata e completate con un filo di succo di limone e prezzemolo tritato.