

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Porcini alle erbe aromatiche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

500 g di porcini  
carote  
erba cipollina  
alcuni chiodi di garofano  
brodo di carne  
noce moscata  
sale e pepe  
spicchi d'aglio prezzemolo  
qualche bacca di ginepro  
vino bianco secco  
50 g di olio extra vergine d'oliva

## PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire i funghi per qualche minuto in acqua leggermente salata, sgocciolateli, tagliateli a pezzi e fateli cuocere nell'olio insieme con l'aglio, le carote, un prezzemolo ed

erba cipollina, qualche bacca di ginepro, un pizzico di noce moscata, alcuni chiodi di garofano, sale e pepe, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo di vino.