

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini in padella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI cappelle - 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

AGLIO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Con una pezza inumidita pulite le cappelle dei funghi, poi passatele con un panno asciutto.

In una padella molto ampia, fate scaldare l'olio. Unite le cappelle preparate prima con la parte superiore a contatto con la padella stessa.

Quando la parte superiore delle cappelle sarà ben rosolata, capovolgetele e fate rosolare

anche l'altro lato.

Realizzate un trito con aglio e prezzemolo, e cospargetelo sui funghi, quindi salate.

A cottura ultimata, ovvero quando il liquido di vegetazione sarà completamente evaporato, spegnete il fuoco e servite immediatamente.

Se amate i porcini provate anche la [sogliola con funghi porcini](#), facile e sfiziosa!