

SALSE E SUGHI

## Tocco de funzi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

400 g di funghi porcini freschi o 40 g di funghi secchi  
1 cipolla piccola  
1 manciata di timo o origano  
1 spicchio d'aglio  
4 pomodori freschi o 1 scatola piccola di pelati  
50 g di olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulite, lavate e affettate i funghi o fate rinvenire quelli secchi in poca acqua tiepida. In una casseruola di coccio fate soffriggere l'aglio intero, che poi andrà tolto e la cipolla tritata con olio. A rosolatura avvenuta, unite i funghi.

Dopo 5 minuti di cottura aggiungete i pomodori, pelati e privati dei semi, insaporite con sale e pepe e origano o timo.

Cuocete a fiamma dolce e a recipiente coperto per circa 30 minuti, mescolando ogni tanto.