

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.