



I contorni vegetariani

FUNGHI TRIFOLATI CON AGLIO BIANCO PIACENTINO



Ingredienti

800 g DI FUNGHI PORCINI
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
PREZZEMOLO q.b.
.....
30 g DI BURRO
.....
OLIO EVO

Procedimento

- Pulite i funghi strofinandoli con uno straccio umido e tagliateli a fette sottili. In una padella antiaderente, fate scaldare il burro, l'olio e gli spicchi di Aglio Bianco Piacentino tagliati a metà;
- versate nella padella i porcini e cuocete per qualche minuto a fuoco vivace, mescolando molto delicatamente per evitare che i funghi si rompano in cottura. Aggiustate di sale e unite il prezzemolo tritato, lasciando tutto sul fuoco a fiamma bassa ancora per 5 minuti;
- servite i funghi trifolati caldi o freddi a seconda dei gusti.