

Funghi trifolati

ricetta per 2 persone da servirsi con polenta

Ingredienti

<i>Funghi porcini freschissimi</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Olio di oliva</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>35</i>
<i>Pomodori perette od equivalente</i>	<i>n</i>	<i>2</i>

<i>Farina bianca - cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Prezzemolo - grossi ciuffi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Aglione - spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Sale e pepe</i>		<i>q</i> <i>6</i>

Se non desiderate servire questo piatto con la polenta diminuite un poco il condimento

ore	12,25	Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio e, a parte, tritate il pomodoro
	12,30	Affettate i funghi scartando la parte lamellata posta sotto le cappelle
	12,40	A fiamma vivace soffriggeteli in olio e burro mescolando di tanto in tanto
	12,45	Setacciatevi sopra la farina e aggiungete il pomodoro
	12,49	Regolate di sale e pepe
	12,50	Spegnete il gas, completate con prezzemolo e aglio e servite sulla polenta fumante