

# *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>Aglio - 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*

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