

CANNAMELA

Funghi in umido alla toscana



Ingredienti

- 500 g funghi porcini freschi o surgelati
- 3 spicchi aglio
- 30 g salsa di pomodoro
- 1/2 limone
- 60 g brodo vegetale
- ½ cucchiaino mentuccia CANNAMELA
- 2 cucchiari olio extravergine di oliva
- qb pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Contorno



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
87.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare i funghi a fette.
- 2 Versare l'olio in una casseruola e aggiungere l'aglio schiacciato.
- 3 Aromatizzare con la mentuccia CANNAMELA.
- 4 Iniziare a rosolare a fiamma bassa l'aglio, poi unire i funghi.
- 5 Salare e condire con 4 giri di pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA.
- 6 Mescolare il contorno di tanto in tanto e unire un poco di brodo.
- 7 Dopo 15 min di cottura completare con la salsa di pomodoro e il succo filtrato di limone.
- 8 Portare a termine la cottura con altro brodo vegetale unendolo all'occorrenza.
- 9 Prima di servire i funghi eliminare gli spicchi d'aglio.