

CONTORNO MEDITERRANEO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di verdure surgelate (melanzane, zucchine, patate),
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di funghi champignon,
- 1/2 limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare abbondante prezzemolo con l'aglio.

Mettere sul fuoco un tegame con 1 cucchiaio di olio e metà del trito, appena caldo unire i funghi e cuocerli a fuoco vivo.

Salare, pepare e spruzzare con il succo di limone.

Unire il rimanente trito, mescolare e spegnere.

Cuocere per 10' in un altro tegame le verdure in poco olio, unirvi i funghi, far insaporire e servire.