

FUNGHI AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di vino marsala,
- 1/2 cucchiaino di farina,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo tritato.

Pulite, affettate i funghi e metteteli a cuocere in un tegame con burro e dopo 5 minuti di cottura aggiungete il marsala. Fate restringere bene il sugo e poi unite la farina sciolta con un po' d'acqua, sale, pepe e prezzemolo. Mescolate bene il tutto e lasciate bollire.