

# FUNGHI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi coltivati,
- 350 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- maggiorana fresca,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i funghi come indicato nelle note generali.

Tritate finemente lo scalogno, l'aglio e il prezzemolo.

In un tegame lasciate scaldare due cucchiaini d'olio e fatevi appassire il trito preparato.

Aggiungete i funghi tagliati a fettine e fateli insaporire a fiamma vivace per alcuni minuti.

Versate nel recipiente mezzo bicchiere di vino, lasciate evaporare, abbassate la fiamma e unite i pelati tagliati a pezzetti.

Salate, pepate e cuocete per circa 10 minuti coperto mescolando spesso.

Scoprite, alzate leggermente il calore, lasciate asciugare l'eventuale eccesso di liquido, cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato, mescolate.

A cottura ultimata spolverizzate con un po' di maggiorana fresca tritata.

Passate sul piatto da portata caldo e servite subito a tavola.