

FUNGHI ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi champignons,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 mazzetto di timo,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 1 mazzetto di alloro,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Pulire e affettare i funghi.

Tritare le erbe e l'aglio e unire 3 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e pepe.

Scaldare il trito in una padella e unire i funghi.

Cuocere per 5-6 minuti e servire.