

FUNGHI ALLO SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi porcini,
- 1 scalogno,
- 1/2 limone (succo),
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Pulire i funghi con un panno umido e affettarli.

Tritare alcuni gambi e metterli da parte.

In un tegame scaldare 4-5 cucchiari di olio, versarvi i funghi e farli rosolare a fuoco vivo.

Salarli, peparli e portare a cottura a fuoco medio e a tegame coperto.

Levarli dal sugo di cottura e tenerli in caldo.

Unire al sugo i gambi e lo scalogno tritati e cuocere per 10 minuti circa.

Unire il succo di limone e il prezzemolo, mescolare e versare la salsa sui funghi.