

FUNGHI CON PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di funghi misti,
- 20 g di pinoli,
- 2 spicchi di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaino di maggiorana.

Mondare i funghi e tagliarli a fettine.

Scaldare 4 cucchiaini di olio e farvi soffriggere l'aglio schiacciato e i funghi.

Cuocere a fuoco vivo per 20 minuti.

Salare, pepare e unire i pinoli.

Insaporire con un cucchiaino di maggiorana e servire.