

FUNGHI E CIPOLLOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi champignon,
- 3 cipollotti,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 40 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondare, lavare e affettare i funghi e i cipollotti.

In un tegame fondere il burro e l'olio e farvi appassire le verdure.

Salarle, peparle e farle cuocere a fuoco dolce per 20 minuti.

Quasi a fine cottura unire la panna e farla addensare mescolando continuamente.