

FUNGHI IN UMIDO ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi ovoli piccoli,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- nepitella,
- brodo vegetale,
- 1/2 limone,
- sale,
- pepe.

Tagliare i funghi a fette sottili dopo averli puliti accuratamente.

In una casseruola di coccio far imbiondire nell'olio l'aglio e la nepitella.

Quando l'olio è dorato toglierlo insieme con la nepitella e unire i funghi; salare, pepare e cuocere a fuoco lento mescolando pian piano ogni tanto e aggiungendo del brodo.

A metà cottura unire la salsa di pomodoro e il succo del limone.

Mescolare e portare a termine la cottura.