

FUNGHI PORCINI AL COCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di gambi di funghi porcini,
- 4 filetti d'acciughe,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- aglio,
- pomodori pelati,
- mentuccia,
- sale,
- pepe nero.

Pulire i funghi con un panno umido e portare via tutta la terra.

Far imbiondire nell'olio l'aglio schiacciato e i filetti d'acciuga.

Unirvi i funghi tagliati a fettine e farli andare per 3-4 minuti a fuoco vivo.

Togliere l'aglio ed unire i pomodori e la mentuccia tritati; aggiustare di sale e pepe.

Far cuocere a tegame coperto per altri 25 minuti.