

PATATE CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di funghi coltivati (tipo funghi champignon)
- 25 g di funghi porcini secchi
- 400 g di patate
- 1 spicchio aglio
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato

Mettete i funghi secchi a rinvenire in acqua tiepida, cambiate l'acqua un paio di volte e poi lasciateli in ammollo per 20 minuti.

Pulite i funghi freschi, sbucciate le patate e tagliate tutto a fettine sottili.

Fate rosolare l'aglio in una padella antiaderente con poco olio, fate rosolare le patate (devono fare una crosticina colorata) e poi i funghi freschi e quelli secchi ben scolati.

Aggiustate di sale e pepe.

Filtrate l'acqua dei funghi porcini e usatela a poco a poco per far cuocere le verdure: serviranno circa 30 minuti.

Spolverate col prezzemolo tritato e servite.