

# PORCINI AL VINO TREBBIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi porcini freschi
- 250 g di spezzatino di vitello
- 3 pomodori rossi
- 1 bicchiere brodo
- 2 bicchieri vino bianco secco trebbiano
- 2 spicchi aglio
- alcuni cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate alcuni cucchiai d'olio, fatevi dorare due spicchi d'aglio e toglieteli. Mettete nel recipiente lo spezzatino di vitello e fatelo rosolare; salate, pepate, versate il vino e lasciatelo evaporare. Unite i pomodori pelati e tagliati a cubetti, quindi i funghi tagliati a fettine. Versate il brodo, coprite e portate a cottura. Servite ben caldo.