

FUNGHI ALLA GRECA

Ingredienti:

- 500 g di funghi,
- 2 cipolle,
- 2 carote,
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva,
- 4 cucchiaini d'olio di arachide,
- 3/4 l di vino bianco,
- 1 mazzetto di odori (timo, alloro, prezzemolo, cerfoglio, sedano),
- 1 limone,
- 4 pomodori,
- grani di coriandolo (fondamentale),
- sale,
- pepe.

Tritare fini cipolle e carote, farle rinvenire in 2 cucchiaini di olio di oliva ed altrettanto olio di semi, aggiungere il vino ed il mazzetto di odori.

Aggiungere i funghi lavati, strofinati col limone (interi se piccoli, tagliati in due se più grossi), i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzettini.

Salate, pepate, aggiungete i grani di coriandolo e la buccia (solo la parte gialla) del limone, far cuocere 15 minuti.

Mettere in barattoli (avrà probabilmente moltiplicato le dosi per 2 o per 4) e sterilizzare.

Servire freddi in un piatto, decorato di fettine di limone cannellate e cospargendo di prezzemolo tritato.