

BRUSCHETTA CON CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 250 g di funghi champignon
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Mondate e tagliate gli champignon a fettine, fate rosolare in una padella l'aglio nell'olio, quindi aggiungete i funghi e il prezzemolo tritato.

Fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio.

Abbrustolite il pane tagliato a fette e conditelo con gli champignon.