

---

# CROSTONI ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 1 persone:

- 8 fette di pane casereccio
- olio d'oliva extra-vergine
- 5 spicchi di aglio
- 1 pizzico di pepe nero macinato al momento
- 2 pomodori
- alcuni funghi porcini
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato
- vino

Tostare le fette di pane.

Sfregarle con l'aglio e cospargerle con poco olio.

In un tegame fare soffriggere in un po' di olio i funghi porcini a fette; salare, pepare e bagnare col vino che verrà fatto evaporare.

Da ultimo aggiungere il prezzemolo.

Tagliare i pomodori a cubetti piccoli.

Distribuire il pomodoro crudo sul pane e aggiungere il composto di funghi dopo averlo fatto raffreddare un po'.