

## BURRO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 100 g di funghi freschi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Pulite e tagliate i funghi a filetti, cuoceteli in un pentolino con una noce di burro, salate e pepate.

Quando sono cotti frullateli e fateli raffreddare.

In una ciotola lavorate a crema il restante burro, amalgamatevi i funghi e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Per spalmare crostini, tartine o carne alla griglia.