

TOCCO DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi porcini freschi non molto grandi
- 100 g di pomodori pelati privati dei semi (2 cucchiaini circa)
- 50 g di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di pinoli spezzettati
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 1 pizzico di spezie miste
- pepe
- sale

Pulite bene i funghi, lavateli con un panno umido e tagliateli a fettine sottili.

Tritate la cipolla con l'aglio; scaldate una casseruola di terracotta per qualche minuto, poi aggiungete l'olio e il trito e fate soffriggere a fuoco moderato sino a quando la cipolla sarà appassita.

Passate i pomodori al passaverdure e uniteli, con i funghi, al resto.

Unite un pizzico di spezie, i pinoli, pepe e sale; mescolate, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco molto basso, per un'ora, mescolando spesso.