

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Finferli in umido

INGREDIENTI / QUANTITÀ

500 g di fingerli, 50 g di burro, mezzo bicchiere d'olio, 3 cucchiai di brodo di carne, una cipolla, un cucchiaino di farina, prezzemolo tritato, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Fate bollire a fuoco lento i funghi in poca acqua; quando saranno asciutti, aggiungete l'olio e il burro, un battuto di cipolla e prezzemolo, sale e pepe; legate con la farina e fate cuocere i funghi lentamente per 20 minuti circa, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo. Prima di servire, cospargete con parmigiano grattugiato.