

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: Funghi alle olive

INGREDIENTI / QUANTITÀ

500g di piccoli porcini, 4 cucchiaini d'olio, sale, pepe, 150g di olive, 1 cucchiaino di farina, 1 cucchiaino di salsa di soia, prezzemolo.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Affettate i porcini, quindi rosolateli in una casseruola con olio. Salate, pepate, bagnate con un dl di brodo e proseguite la cottura per 15 minuti circa. Nel frattempo private del nocciolo delle olive, tritatele grossolanamente e unitele ai funghi. A cottura quasi ultimata addensate il fondo di cottura con farina e profumate con salsa di soia e un ciuffo di prezzemolo tritato.