

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 trifolati

INGREDIENTI / QUANTITÀ

650 g di funghi porcini, 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio, sale, pepe.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Raschiare i gambi e pulire la cappelle con un canovaccio inumidito. Affettare i funghi a dadini. Mettere in un tegame l'olio e l'aglio, farlo rosolare per alcuni minuti quindi unire i funghi. Salare e pepare. Alzare leggermente il fuoco, dopo 5' abbassare la fiamma, togliere lo spicchio d'aglio e continuare la cottura per 40' aggiungendo, eventualmente, qualche mestolo di brodo. Servire in tavola ben caldi.