



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Funghi all'abruzzese**



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**10 minuti di preparazione + 30 di cottura** Tempo

Attrezzatura : **una padella antiaderente**

### **Ingredienti**

- 500 gr di funghi porcini
- 40 gr di burro
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

### **Preparazione Funghi all'abruzzese**

#### **Passo 1.**

Preparate un trito d'aglio e prezzemolo che farete soffriggere.

#### **Passo 2.**

Aggiungete i funghi precedentemente tagliati.

#### **Passo 3.**

Aggiustate di sale e fate cuocere per una trentina di minuti a fuoco moderato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)