



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

Funghi alla panna



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 500 g di funghi
- 1 cipolla
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di panna
- sale

Preparazione Funghi alla panna

Passo 1.

Fate rosolare in una padella con il burro e l'olio extravergine d'oliva i funghi puliti e tagliati a striscioline e la cipolla affettata sottilmente.

Passo 2.

Aggiustate di sale, coprite la padella e fate cuocere a fuoco moderato mezz'ora.

Passo 3.

A fine cottura aggiungete la panna, mescolate qualche minuto e servite subito decorando con qualche ciuffetto di prezzemolo.

Note

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