



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

Tocco de funzi



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio**

Ingredienti

- 12 funghi Ovoli
- 120 g di Parmigiano grattugiato
- 50 g di Mollica di pane fresco
- 1 bicchiere di latte
- 2 Uova
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di maggiorana
- 1 pizzico di origano
- 4 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Tocco de funzi

Passo 1.

Mondate e affettate i funghi.

Passo 2.

Preparate un trito di cipolla e aglio e fatelo soffriggere in una casseruola con olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Aggiungete i funghi e fateli rosolare per 5 minuti, aggiungete poi la polpa di pomodoro, l'origano, sale e pepe a piacere.

Passo 4.

Fate cuocere a recipiente coperto e fiamma bassa per mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)