

CHAMPIGNON AL MARSALA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- limone (mezzo)
- prezzemolo
- timo
- Marsala (50ml)
- funghi secchi (10g)
- pepe nero
- maizena (5 cucchiaini)
- Funghi Champignon Findus (400g)

Come si prepara

Mettete ad ammorbidire in una tazza con dell'acqua tiepida i funghi secchi.

Tritate una manciata di prezzemolo e uno spicchio d'aglio e fate appassire, finché l'aglio sarà colorito, il trito in una casseruola con due cucchiaini di olio.

Unite i funghi secchi che avrete strizzato bene e tritati finemente.

Dopo due minuti di rosolatura, aggiungete i Funghi Champignon Findus senza scongelarli, salateli, pepateli, e aromatizzateli con un pizzico di timo.

Cuocete a fuoco moderato per dieci minuti, indi spolverizzateli con la maizena e dopo aver mescolato bene, irrorate con il marsala, sobbollendoli per cinque minuti.

Qualora la salsina si asciugasse troppo, aggiungete poca acqua calda.

Servite i funghi su un piatto di portata, spolverizzando con il prezzemolo tritato.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags





ortaggi, occasioni speciali, funghi, new, feste, Champignons al Marsala, verdura, verdura cotta, tradizionale, mediterraneo

