



FUNGHI TRIFOLATI

Difficolt: Facile



I funghi trifolati sono un piatto molto facile e veloce da preparare.

Ottimi da gustare da soli, ma anche come condimento per paste e risotti o accompagnamento a piatti di carne.

Ecco come li preparo a casa mia... queste dosi sono per circa 4 persone.

- funghi 350gr. tipo champignon
- burro 20gr. circa
- prezzemolo una bella manciata

Puliamo accuratamente i funghi, togliendo la parte terrosa del gambo e strofinandoli delicatamente con un panno umido.

tagliamoli a fettine



mettiamoli in una padella con il burro e lasciamo un pÃ² appassire



a cottura ultimata metterli in una pirofila o direttamente nel piatto e metterci una bella manciata di prezzemolo tritato



A noi in famiglia piacciono moltissimo cos'è al naturale, ma li utilizzo spesso per condire le fettuccine con i piselli o come contorno di arrosti...gustosissimi!

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi