

### Ingredienti

Funghi (porcini, chiodini, ecc.), prezzemolo tritato  
2 spicchi di Aglio, una noce di burro, vino bianco (opzionale)  
sale e pepe q.b, olio extravergine d'oliva

### Preparazione:



Tagliamo i funghi per lungo. Tritiamo l'aglio e il prezzemolo.



In una padella mettiamo una noce di burro, un filo d'olio extravergine d'oliva, il prezzemolo e l'aglio tritati. Mettiamo sul fuoco e facciamo rosolare un pochino, dopodiché aggiungiamo i funghi e saliamo. Copriamo con un coperchio e facciamo appassire per 5 minuti. Quindi irroriamo con un po' di vino bianco, pepiamo e aggiungiamo altro prezzemolo tritato.



Facciamo saltare il tutto e facciamo cuocere per circa 20 minuti. Una volta che evaporerà tutta l'acqua, li lasceremo ancora due minuti a cuocere a fuoco basso coperti, dopodiché una volta impiattati, aggiungeremo sopra un filo d'olio extravergine.

