

*I funghi trifolati sono un ottimo modo per preparare uno degli ingredienti tipici di questo periodo. Un contorno leggero e gustoso che esalta il sapore di questa buonissima verdura. Perfetti per accompagnare una fetta di carne o per accompagnare un bel piatto di fettuccine all'uovo, questa ricetta è pratica e veloce da preparare; qualunque pietanza decidiate di accostare il nostro suggerimento è quello di abbinare un vino rosso, corposo dal gusto forte. Vediamo insieme come fare!*



### **Ingredienti:**

600 gr di funghi porcini  
2 Spicchi di aglio  
Prezzemolo q.b.  
20 gr di burro  
Olio Extravergine di oliva  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

### **Preparazione**

**1** Il primo processo consiste nel pulire i **funghi porcini**, vi ricordiamo di non lavarli ma di strofinarli con un panno umido, eliminate la loro base terrosa e raschiateli dove presentano sporcizia con una spazzolina. Terminata questa operazione, tagliateli nel senso della lunghezza.

**2** Schiacciate gli spicchi di **aglio**, spellateli ed eliminate il germoglio interno. Successivamente fateli rosolare in una padella antiaderente con 2 cucchiaini di olio e il burro mantenendo tutto a fuoco medio. Non appena l'aglio inizia a dorarsi, toglietelo dalla padella.

**3** Alzate il fuoco sotto la padella e unite i **porcini** precedentemente tagliati. Cuoceteli per 3 minuti a fuoco alto, scuotendo con un movimento di polso deciso la padella per farli saltare. Spegnete quindi la fiamma, macinate sulla padella del pepe e cospargeteli con il prezzemolo tritato.

