

# FUNGHI TRIFOLATI

## Ingredienti:

- Funghi,
- olio extravergine d'oliva o burro,
- aglio,
- sale,
- prezzemolo tritato.

Tagliate i funghi a fette (o a quadrotti), più o meno grandi a seconda della specie e della ricetta per cui serve il trifolato. Metteteli in un tegame basso (a freddo) con olio extravergine d'oliva o burro, aglio e sale.

Cuocete a fuoco alto affinché emettano l'acqua di vegetazione, poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura finché l'acqua evapori e il condimento si presenti limpido.

Per utilizzarli direttamente aggiungete prezzemolo tritato o, secondo altre tradizioni regionali, nepitelia, origano, rosmarino (soffritto a parte) oppure santoreggia.

A questo punto si può conservare in frigorifero, coperto, per qualche giorno.