# CHAMPIGNONS DI ANTIBES

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di champignon,
- 40 g di burro,
- 100 g di pancetta affumicata,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 3 cucchiai di panna,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Far rosolare in padella nel burro la pancetta tagliata a dadini, aggiungere i funghi e cuocere a fuoco vivo.
Salare, pepare, versare il brandy e farlo evaporare.
Unire la panna liquida, l'aglio e il prezzemolo tritati, abbassare il fuoco e far cuocere i funghi coperti per circa 15 minuti.