## MOSCARDINI AI FUNGHI

Ingredienti	per 4	persone

- 500 g di moscardini puliti
- 250 g di funghi champignon puliti affettati
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro
- aglio
- rosmarino
- salvia
- brodo
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Rosolare un trito di aglio, rosmarino e salvia con 4 cucchiai di olio. Unire i funghi champignon e i moscardini e far insaporire. Aggiungere la conserva di pomodoro, sale, pepe e coprire a filo di brodo. Cuocere per 45 minuti, aggiungendo brodo se necessario.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 2 July, 2025, 08:18