
CHAMPIGNON AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di funghi champignon surgelati,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- timo,
- alloro,
- aceto,
- olio,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Scaldare qualche cucchiaio di olio e unire i funghi.

Farli saltare a fuoco vivace con 1 foglia di alloro, salare e pepare.

Imbiondire in altro tegame l'aglio e la cipolla con qualche cucchiaio di olio, versarvi 1/2 bicchiere di aceto e farlo ridurre prima di aggiungere il pomodoro.

Cuocere per 10', salare, pepare e profumare con un pizzico di timo.

Unire i funghi alla salsa e cuocere per 5'.

Eliminare l'alloro e servirli caldi.