FUNGHI E PISELLI AL BURRO

Ingredienti	per 4	persone:
II I I GI C GI CI I II	PUIT	personie.

- 750 g di piselli,
- 300 g di funghi champignons,
- 80 g di burro,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi, affettarli, salarli e farli cuocere in padella con il burro. Lessare i piselli, farli rosolare nel burro e salarli. Unire funghi e piselli, farli insaporire, pepare, cospargere di prezzemolo tritato e servire.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 30 April, 2024, 05:35