

CROSTINI CON FUNGHI E CAPPERI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 filone di pane
- 300 g di funghi porcini
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- brodo
- prezzemolo
- 1/2 cucchiaio di maggiorana tritata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i funghi con uno spazzolino morbido e un panno umido.

Tritateli e rosolateli in un padellino con alcuni cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio e la maggiorana.

Cuocete a fuoco medio per 20 minuti versando del brodo quando occorre.

Aggiungete un cucchiaio di capperi e un po' di prezzemolo tritati.

Salate e pepate.

Rimettete sul fuoco e fate asciugare il liquido formatosi.

Spalmate sulle fettine di pane abbrustolite.