
CROSTINI CON FUNGHI IN GUAZZETTO

Ingredienti per 6 persone:

- pane toscano
- 300 g di funghi misti
- 2 salsicce fresche
- 150 g di pomodori pelati
- aglio
- prezzemolo
- alcune foglie di menta
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate la salsiccia, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, mettete a rosolare in un tegame con poco olio.

Bagnate con il vino e fate evaporare.

Aggiungete i funghi grossolanamente tritati, lasciate insaporire alcuni minuti e unite i pelati.

Portate a cottura versando il brodo a mano a mano che occorre.

Regolate sale e pepe.

Abbrustolite le fette di pane.

Strofinatele con l'aglio e sopra distribuite il composto di funghi.

Guarnite con foglioline di menta fresca e servite subito.