

SUGO DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di funghi secchi
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 300 g di pomodori freschi
- 1 cipolla
- sale

Tritare la cipolla, l'aglio e il rosmarino.

Rosolarli nell'olio.

Aggiungere i pomodori pelati e tritati.

Pulire i funghi.

Tritarli se freschi, se secchi metterli prima a bagno in acqua calda e quindi tritarli.

Aggiungerli ai pomodori.

Far cuocere a fuoco basso, salando, per mezzora.