

MOSCARDINI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di moscardini puliti
- 250 g di funghi champignon puliti affettati
- 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
- aglio
- rosmarino
- salvia
- brodo
- sale
- pepe
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Rosolare un trito di aglio, rosmarino e salvia con 4 cucchiaini di olio.
Unire i funghi champignon e i moscardini e far insaporire.
Aggiungere la conserva di pomodoro, sale, pepe e coprire a filo di brodo.
Cuocere per 45 minuti, aggiungendo brodo se necessario.