



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Finferli al sugo



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **Pentola o casseruola**

Ingredienti

- 600 gr. di funghi finferli
- 200 gr. di pomodori pelati
- aglio
- un ciuffetto di prezzemolo
- 20 gr. di burro
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Finferli al sugo

Passo 1.

Pulire i finferli asportando la parte terrosa e lavare sotto l'acqua, asciugarli e tagliarli a pezzetti nel senso della lunghezza.

Passo 2.

Mettere in una pentola uno spicchio d'aglio con olio e burro, far rosolare.

Passo 3.

Aggiungere i funghi e fare insaporire.

Passo 4.

Aggiungere i pelati e far cuocere a fuoco lento per 40 minuti.

Passo 5.

Aggiustare di sale e pepe.

Passo 6.

Cospargere a fine cottura di prezzemolo tritato e servire caldi o tiepidi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)