

FUNGHI AL VINO

MUSHROOMS IN WINE



©Stalo Lazarou

Ingredienti (5 porzioni)

1 kg di funghi

100 ml di olio

110 ml di vino rosso secco

Coriandolo in semi (schiacciati)

sale, pepe

Preparazione

1. Lavare bene i funghi, scolarli e tagliarli.

2. Soffriggerli in olio fino a doratura, aggiungere il vino e il coriandolo. Coprire e cuocere fino a quando il liquido è assorbito.

3. Aggiungere sale e pepe, mescolare e servire caldo.