

Funghi Pioppini Trifolati con pomodorini

A tavola con Ariosto

Ingredienti per 2 persone:

250 g. di **funghi pioppini** - 200 g. pomodorini pachino o datterini - olio extravergine di oliva - uno spicchio d'aglio - vino bianco secco - **insaporitore per sughi Ariosto** prezzemolo fresco



Procedimento:

Tagliate la base dei **pioppini** per cucinare a la parte superiore. Fate soffriggere uno spicchio di aglio a pezzetti in un fondo di olio extravergine di oliva. Aggiungete i *funghi pioppini* e fate sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco. Abbassate a fiamma media ed aggiungete i pomodorini pachino o datterino e aggiungete un pizzico di **insaporitore per sughi Ariosto**. Proseguite la cottura per circa 20/30 minuti. 1 minuto prima del termine della cottura aggiungete prezzemolo fresco tritato.



www.ariosto.it

by Enza