



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Fungo con olio d'Olive

Zeytinyağlı Mantar



Mezzo kg di funghi
25 o 30 cipolline
2 spicchi d'aglio
3 pepe Italiane
Due pomodori
Un cucchiaio d'aceto
8 cucchiari di olio d'olive
Un cucchiaino di zucchero
Un cucchiaino di sale
8-10 prezzemolo

4 cucchiario olio di olive si mette nella pentola quando riscalda si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano trasparente.

Alla sopra si aggiungono pepe tagliate ed aglio pestato si cucinano in che cambiano il colore delle pepe.

Poi si aggiungono i funghi tagliati aceto zucchero e pomodori poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 10 minuti.

Ultimamente si aggiunge sale 4 cucchiari olio di olive ed aceto si cucinano due o tre minuti ancora.

Nel momento servirsi si aggiunge alla sopra prezzemolo macinato.

Nota: In questa ricetta non si aggiunge l'acqua perché è basterebbe liquido dei funghi.