



## Arrossimento di Fungo alla Piccante

Biberli Mantar Kavurması



Mezzo kg di funghi  
1 pepe di curry  
Due spicchi d'aglio  
Un cucchiaio di burro  
Un cucchialino di zucchero  
Un cucchialino di cumino  
Due cucchiaini di sale  
Per la sopra;  
Mezzo bicchiere di formaggio grattugiato

# Il burro si mette nella padella quando scioglie si aggiungono pepe tagliate insieme con aglio pestato si arrossiscono finché le pepe cambiano le figure alla sopra si aggiungono i funghi si arrossiscono lasciano il liquido e risucchiano.

# Alla sopra si aggiungono zucchero sale e cumino si arrossiscono insieme circa per 5 o 6 minuti dopo si leva dal fuoco e subito si aggiunge il formaggio pestato e servirsi servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta si può servire come garniture insieme con i piatti di carne.