



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

---

## Soffritto di Fungo

Mantar Sote



500 gr. di funghi  
5 spicchi d'aglio  
6 cucchiaini d'olio vegetale  
2 peperoni verdi  
2 pomodori  
1 cucchiaino di peperone  
1,5 cucchiaini di sale

- # Gli aglio si sbuciano e si tagliano finemente , si arrossiscono in 6 cucchiaini d'olio.
- # Dopo averli morbideggiati gli aglio si aggiungono le peperoni tagliate finemente , si mischiano per qualche volta.
- # Sopra si aggiungono i pomodori tritati. Dopo averli cotti i pomodori si aggiungono i funghi tagliati grossi. Si aggiunge sale e peperone.
- # Si cucina sul fuoco basso per 20 - 25 minuti senza diventare piccoli i funghi.

**Nota:** In questa ricetta non si aggiunge l'acqua perchè i funghi hanno i liquidi stessi.