



Soffritto di Fungo

Mantar Sote



500 gr. di funghi
5 spicchi d'aglio
6 cucchiai d'olio vegetale
2 pepe italiane verdi
2 pomodori
1 cucchiaiino di pepenero
1,5 cucchiaiini di sale

- # Gli agli si sbucano e si tagliano finemente , si arrossiscono in 6 cucchiai d'olio.
- # Dopo aversi morbido gli agli si aggiungono le pepe tagliate finemente , si miscelano per qualche volta.
- # Sopra si aggiungono i pomodori trattugliati. Dopo averci cucinato i pomodori si aggiungono i funghi tagliati grossi. Si aggiunge sale e pepnero.
- # Si cucina sul fuoco basso per 20 - 25 minuti senza diventarsi piccoli i funghi.

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