

CONTORNI

Champignon al prezzemolo

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 6 persone

Pepe

Sale

Burro **50 g**Peperoncino di caienna **1 pizzico**Succo di limone **4 cucchiari**Aglio **2 spicchi**Prezzemolo **4 cucchiari**Pancetta affumicata **4 fette**Funghi champignon **1000 g**

Preparazione

- 1 Eliminate i gambi degli champignon (che vi potranno servire per un'altra preparazione), pulite le teste con un canovaccio umido. Eliminate la cotenna delle fette di pancetta e tagliate queste ultime a dadini.
- 2 Mondate e tritate finemente l'aglio. Fondete il burro in una padella dal fondo spesso e fatevi dorare la pancetta per cinque minuti mescolando con un cucchiaino di legno.
- 3 Aggiungete gli champignon e l'aglio e mescolate finché i funghi sono unti su tutti i lati. Cospargete di prezzemolo, spolverizzate di peperoncino di Caienna, salate e pepate, mescolate.
- 4 Coprite e lasciate cuocere regolarmente per circa otto minuti a fuoco molto moderato agitando regolarmente la padella, finché gli champignon sono teneri.
- 5 Bagnateli di succo di limone, assaggiate, salate e pepate se necessario e mescolate un'ultima volta. Servite immediatamente in un piatto di servizio caldo. Vino consigliato: Marzemino.