

ANTIPASTI

Champignon alla greca

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Funghi champignon	500 g
Cipolline già pulite	10
Carota	1
Vino bianco secco	1 bicchiere
Limoni (succo)	2
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Aglione	2 spicchi
Semi di coriandolo	1 cucchiaino
Pepe in grani	1 cucchiaino
Semi di finocchio	1 pizzico
Timo	1 pizzico
Prezzemolo	3 rametti
Sale	

Preparazione

- 1 Riunite in una casseruola le cipolline, la carota raschiata e affettata, gli spicchi d'aglio spellati, i semi di coriandolo e quelli di finocchio, i grani di pepe, il prezzemolo e il timo; aggiungete il sale e l'olio e bagnate il tutto con il vino e con un grosso bicchiere d'acqua.
- 2 Coprite la casseruola, fate prendere l'ebollizione quindi abbassate la fiamma e lasciate bollire dolcemente per una ventina di minuti.
- 3 Nel frattempo mondate gli champignon scartando la parte terrosa del gambo e lavateli rapidamente.
- 4 Lasciate interi quelli piccoli e dividete in due o in quattro parti quelli più grandi in modo che cuociano in maniera uniforme.
- 5 Quando il brodo aromatico sarà pronto, unitevi il succo di limone e i funghi e proseguite la cottura per una decina di minuti.

- 6 Trascorso questo tempo, travasate il contenuto della casseruola in una ciotola e lasciate raffreddare.
- 7 I funghi cucinati in questo modo, tenuti coperti e al fresco, si conservano per qualche giorno e si servono generalmente come antipasto da soli o insieme a dei salumi.