

CONTORNI

Funghi alla greca

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Funghi	500 g
Cipolle	2
Carote	2
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Olio d'arachidi	4 cucchiaini
Vino bianco	75 cl
Odori (timo, alloro, sedano)	1 mazzetto
Limone	1
Pomodori	4
Grani di coriandolo	alcuni
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tritare fini cipolle e carote, farle rinvenire in 2 cucchiaini di olio di oliva ed altrettanto olio di semi, aggiungere il vino ed il mazzetto di odori.
- 2 Aggiungere i funghi lavati, strofinati col limone (interi se piccoli, tagliati in due se più grossi), i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzettini.
- 3 Salate, pepate, aggiungete i grani di coriandolo e la buccia (solo la parte gialla) del limone, far cuocere 15 minuti. Mettere in barattoli (avrai probabilmente moltiplicato le dosi per 2 o per 4) e sterilizzare.
- 4 Si conservano bene. Servire freddi in un piatto, decorato di fettine di limone cannellate e cospargendo di prezzemolo tritato.