

## CONTORNI

# Funghi alla greca (versione 2)

Origine: Grecia

## DOSI

**4 persone**

## PREPARAZIONE

**10 min**

## COTTURA

**45 min**

## Ingredienti per 4 persone

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Funghi coltivati                    | 500 g        |
| Passato di pomodoro                 | 4 cucchiaini |
| Olio d'oliva                        | 4 cucchiaini |
| Vino bianco secco                   | 6 cucchiaini |
| Cipolla piccola                     | 1            |
| Aglione                             | 1 spicchio   |
| Semi di coriandolo                  | 8            |
| Zafferano                           | 1 dose       |
| Coriandolo fresco tritato finemente | 2 cucchiaini |
| Sale                                |              |
| Pepe                                |              |

## Preparazione

- 1 Mondate la cipolla e tritatela finemente. Pelate l'aglio e schiacciatelo. Versate 25 cl di acqua in una pentola e aggiungetevi il passato di pomodoro, l'olio di oliva, il vino bianco, l'aglio, la cipolla, i semi di coriandolo e lo zafferano.
- 2 Salate e pepate. Mescolate, coprite e portate a ebollizione. Schiumate, riducete la fiamma e lasciate sobbollire per venti minuti mescolando di tanto in tanto.
- 3 Nel frattempo pulite i funghi, lavateli, asciugateli e tagliateli a lamelle sottili. Dopo venti minuti di cottura immergete nel brodo i funghi. Se necessario, aggiungete un po' di acqua calda.
- 4 Quando i funghi sono teneri versate il contenuto della pentola in un piatto di portata fondo. Lasciate raffreddare e fate marinare per due ore in frigorifero. Per servire cospargete di coriandolo fresco.