



## Salsa ai funghi

[Del 10/08/2001 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 50 g di porcini secchi, olio extra vergine d'oliva, 1 cipolla, ½ bicchiere di brodo.**

Mettere i funghi in acqua fredda per un'ora e poi lavarli; in una larga padella mettere un pò d'olio, la cipolla tritata, i funghi e il brodo; far cuocere a fuoco basso aggiungendo acqua se necessario; quando i funghi sono cotti dovrà rimanere nella padella un pò di salsa. Ottima con fettuccine o tagliatelle con opportuna spolverata di parmigiano.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]