



Sugo con funghi

[Del 01/12/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#).]

Ingredienti: 4 persone: 300 g di porcini freschi, 500 g di pomodori pelati, 1 cipolla, prezzemolo, aglio, sale, pepe, vino bianco, olio extravergine d'oliva.

Far soffriggere aglio e cipolla tritati in olio; aggiungere i funghi puliti e tagliati a fettine e far cuocere a fiamma bassa; spruzzare con poco vino e far evaporare; aggiungere i pomodori tritati e far cuocere per 1 ora a fiamma bassa; salare, pepare ed aggiungere il prezzemolo tritato. Ottima per condire pasta all'uovo.

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