



Bruschetta con champignon

[Del 19/09/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g), 250 g di funghi champignon, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, sale, pepe

Mondate e tagliate gli champignon a fettine, fate rosolare in una padella l'aglio nell'olio, quindi aggiungete i funghi e il prezzemolo tritato. Fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio. Abbrustolite il pane tagliato a fette e conditelo con gli champignon.

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