

## **Funghi in tegame** *Cordolinu a cassola*



### ***TEMPI DI ESECUZIONE:***

30 minuti

### ***GRADO DI DIFFICOLTÀ:***

Facile

### ***INGREDIENTI*** (per 4 persone):

500 g di funghi prataioli, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva, sale.

### ***PREPARAZIONE:***

Lavare accuratamente i funghi; tagliarli a fette e metterli in un'ampia padella con l'olio, l'aglio e il prezzemolo. Far cuocere a fuoco medio per circa quindici minuti, fino a completo assorbimento della loro acqua; salare e togliere dal fuoco.

### ***A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO:***

Funghi, frutti spontanei delle campagne di tutta l'Isola e dunque facilmente reperibili; nella stagione autunnale e invernale facevano spesso parte dei pasti quotidiani.