

# FUNGHI ALLE ACCIUGHE

(tempo massimo occorrente, **40 minuti**)

## Ingredienti per quattro persone:

500g di champignons freschi oppure una confezione da 450g congelati,  
6 filetti di acciughe sott'olio,  
2 limoni,  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato,  
5 cucchiaini di olio d'oliva,  
sale, pepe.

## Procedimento:

Mondate e lavate i funghi se freschi e tagliateli a fettine, oppure scongelateli parzialmente.

Scaldate l'olio in una padella e fatevi saltare i funghi a fuoco vivo per 5 minuti:

Salateli poco e aggiungete le acciughe tritate ed il succo dei limoni.

Cuoceteli per 10 minuti, cospargeteli con il prezzemolo e servite.

Buon appetito !!