

## *Fughi trifolati*

L'autunno è la stagione dei **funghi** tutti ne conoscono la bontà, un modo per gustarli al naturale è prepararli "**Trifolati**".

Se riuscite a trovare circa 600 - 700 grammi di "**porcini**" freschi è il massimo, ma vanno bene anche i "**gallinacci**".

Mondateli, tagliateli a fettine e fateli saltare a fuoco vivo con tre cucchiai di olio e due spicchi d'aglio.

Quando avranno tirato fuori tutta la loro acqua che farete evaporare, abbassate il fuoco e cuoceteli, coperti, per mezz'ora. Salateli e cospargeteli con prezzemolo tritato.

Buon appetito !!

Funghi trifolati