

# Crostini di funghi

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pan de campo:** 1 Unidad

**Funghi porcini:** 20 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Hojas de menta:** 5 Unidades

**Vino Blanco:** 30 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Portobellos:** 200 grs.

## Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las *fetas* de pan con un diente de *ajo*.
- Hidrate los funghi porcini en agua tibia, escurra sobre papel absorbente y pique groseramente.
- Filetee los *hongos* Portobello.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los Portobello con un diente de *ajo*.
- Agregue los porcini y salpimente.
- Aromatice con la *menta* y el vino blanco, deje evaporar el alcohol.

## Presentación

- Sirva las rodajas de pan en una fuente y cubra cada una con los *hongos*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crostini-di-funghi>