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