



GUSTO IN FAMIGLIA

FUNGHI CON SPECK E PECORINO

40 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

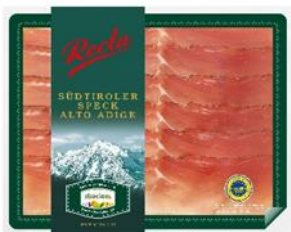
- 200 g Champignon
- 200 g Funghi shiitake
- 200 g Cardoncelli
- 30 ml Olio d'oliva
- 2 C Cipolla, tagliata a pezzettini
- 1 Spicchio d'aglio, tritato fine
- Sale
- Pepe macinato fresco
- 120 g Pecorino tagliato a cubetti
- 150 g Pomodori tagliati a cubetti
- 3 C Aceto di vino bianco

Preparazione:

1. Pulire i champignon, i shiitake, i cardoncelli, sciacquarli e tagliarli a pezzetti.
2. Scaldare l'olio d'oliva in una padella poco profonda e soffriggere aglio e cipolla.
3. Aggiungere i funghi, salare, pepare e farli saltare brevemente.
4. Trasferire i funghi in una ciotola, aggiungere il pecorino e i pomodori e condire con l'aceto di vino bianco, l'olio d'oliva, sale e pepe.
5. Disporre quindi l'insalata di funghi nei piatti e servire con fette di Speck Alto Adige e crescione.

Altro:

- 180 g Fette di Recla Speck Alto Adige IGP
Crescione per guarnire



Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.