
Funghi porcini al timo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Come preparare un'ottima padellata di funghi trifolati, un contorno semplice ma dal profumo forte e intenso. Dal blog [La piccola casa](#)

Era già un po' di tempo che avevamo voglia di funghi porcini, li vedevamo ovunque nei vari banchi al mercato, ma ogni volta non li acquistavamo, fino a questo sabato, quando abbiamo preso un po' di funghi porcini da far trifolati in padella. Una ricetta semplicissima per un piatto tradizionale ma sempre ottima da gustare. Così dopo aver pulito per bene i funghi, li ho fatti saltare in padella con un po' di timo fresco, trovo che ne esalti ulteriormente il sapore e profumo. In un attimo i porcini facevano bella mostra di sé nei piatti e il profumo era così forte e intenso che non ho avuto neanche il tempo di scattare la foto rimpiattata... :)

Ecco quindi la semplice ricetta per cucinare questi fantastici funghi porcini trifolati al timo:

Ingredienti per tre persone

500 grammi di funghi porcini
uno spicchio d'aglio
prezzemolo fresco tritato (circa due cucchiaini)
alcuni rametti di timo
olio extra vergine di oliva
succo di limone
sale e pepe

Pulire per bene i funghi eliminando la parte terrosa con un coltello, quindi con uno straccetto bagnato pulire le cappelle e i gambi quindi asciugarli subito. Tagliarli a fettine larghe circa 3 millimetri.

Versare tre cucchiaini d'olio in padella quindi farci dorare lo spicchio d'aglio, quando prende colore rimuoverlo (io per comodità ci inserisco uno stuzzicadenti così è più facile eliminarlo), aggiungere quindi i funghi e far andare cinque minuti a fiamma decisa saltando in continuazione, aggiungere quindi un cucchiaino di prezzemolo tritato e un po' di foglioline di timo fresco, bagnare con poco succo di limone, salare e pepare quindi far cuocere saltando ancora per un paio di minuti.

Servire al centro dei piatti i funghi così trifolati aggiungendo un po' di prezzemolo a piacere.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)