

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet
Sensational Filetti Vegetali Nature

300g di funghi

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di olio extravergine di
oliva

1 pizzico di sale

Pepe

q.b. prezzemolo

 2 PORZIONI

 30 MIN

 FACILE

Non sai cosa cucinare oggi a pranzo? prova subito i Sensational Filetti Garden Gourmet con i funghi! un abbinamento che non ti deluderà!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Preparate i funghi**

Dopo aver pulito e tagliato i funghi, in una padella trifarli in olio, aglio, sale e pepe.

2. Aggiungete i Sensational Filetti Vegetali Nature

Quando i funghi sono cotti e sarà evaporato gran parte del liquido di cottura, eliminate l'aglio, aggiungete i Sensational Filetti Vegetali Nature e proseguite la cottura per 10 minuti.

3. Aggiungete dell'acqua, se necessario

Se risultasse troppo asciutto aggiungete un mestolo di acqua calda.

4. Aggiungete del prezzemolo fresco

Infine, aggiungete prezzemolo fresco tritato finemente.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**