

**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**