

Contorno funghi misti



Ingredienti:

200 g funghi misti freschi o congelati

3 spicchi d'aglio

50 ml vino bianco

100 ml panna da cucina

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, l'aglio tritato ed i funghi a fette.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo. Aggiungete il vino bianco da sopra il coperchio e continuate a fiamma alta 1 minuto.



Aggiungete sale, pepe e la panna da cucina.



Mescolate rapidamente, coprite e proseguite 1 minuto a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e aggiungete del prezzemolo tritato. Lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.