

# Sugo gorgonzola e funghi



## Ingredienti:

350 g funghi freschi o congelati

50 g formaggio caprino

50 g gorgonzola

2 spicchi d'aglio

1/2 peperoncino secco

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella casseruola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva, l'aglio tritato ed il peperoncino.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate il fuoco e aggiungete i funghi a cubetti, sale e pepe.



Coprite e cuocete a fiamma alta 3 minuti poi fiamma bassa per 12 minuti. Unite il caprino e la gorgonzola.



Coprite e continuate a fiamma bassa 2 minuti. Spegnete il

fuoco e aggiungete il prezzemolo tritato. Lasciate riposare coperto 1 minuto.



Usate per condire la pasta, un risotto o accanto alla polenta.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.