

Porcini fritti e salsa rustica di pomodoro all'origano

Tempo di preparazione: 10 min

Difficoltà: Medium



Ingredienti

- Aglio: 1 spicchi
- Farina: qb
- Olio di semi per la frittura: qb
- Origano secco: qb
- Porcini freschi: 400 g
- Uova: 3

Preparazione

Pulite bene i funghi porcini, tagliateli a fette non troppo sottili e asciugateli bene. Passate i funghi uno per volta nella farina assicurandovi di avere tolto quella in eccesso, dopo di che passateli nell'uovo e friggeteli nell'olio di semi bollente, 1 minuto da un lato e 1 minuto dall'altro, poi fateli asciugare bene su carta gialla.

Per la salsa: scaldate in una casseruola un filo di olio extra vergine di oliva con uno spicchio di aglio, una volta caldo aggiungete la **Passata Rustica Pomì** e cuocete per 20 minuti, insaporite con l'origano secco, sale e pepe abbondante. Servite insieme ai porcini fritti.

For this recipe we used:

Passata Rustica 400 g

