

PADELLATA DI PATATE E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di patate a pasta gialla
- 200 g di porcini
- 200 g di finferli
- 3 scalogni
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- tazza di brodo
- bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di timo
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- sale
- pepe



Vino consigliato
Lagrein rosato

Tempo: 50' - **Kcal:** 200 a porzione - **Difficoltà:** facile

Preparazione

Spazzolate e lavate le patate con la buccia e lessatele per 10 minuti nell'acqua. Pelatele e tagliatele a fette rotonde non troppo spesse. Raschiate i gambi dei funghi per eliminare la terra, quindi puliteli con carta da cucina leggermente inumidita per eliminare tutte le impurità. Tagliate i porcini a cubetti e lasciate interi i finferli. Tagliate a spicchi gli scalogni e fateli appassire nell'olio; aggiungete le patate e fate insaporire per 5 minuti a fuoco vivace quindi unite tutti i funghi. Versate il vino, aspettate che evapori, dopodiché bagnate con il brodo. Aggiungete il timo, condite con sale e pepe e cuocete per 15 minuti a fuoco medio. Se necessario, versate ancora un po' di brodo. Spolverizzate con il prezzemolo e servite la padellata calda come piatto di mezzo.

Note: Aggiungete del prezzemolo ed alloro per rendere più forte e pungente il sapore della padellata.