



*le Carline*<sup>®</sup>  
*Vini naturalmente biologici*

## FUNGHI CHAMPIGNON AL PROSECCO

### **Vino consigliato**

Valdobbiadene Prosecco  
DOCG vino frizzante



### **Ingredienti per 4 persone**

- 300 gr di funghi Champignon lessati
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 15 gr di burro
- 1 bicchiere di vino Prosecco
- 100 ml di panna da cucina
- 1 tuorlo d'uovo
- sale quanto basta
- una manciata di prezzemolo

 **35 minuti**

### ***Preparazione***

Fate rosolare l'aglio nel burro per 2 minuti, subito dopo aggiungere i funghi. Salate leggermente e rosolate a fuoco vivo i funghi mescolando spesso. Quando i funghi assorbiranno il condimento e sfrigoleranno, glassate il tutto con il bicchiere di Prosecco. Abbassate leggermente la fiamma e lasciate evaporare il Prosecco di circa la metà.

Aggiungete quindi la panna e successivamente il tuorlo d'uovo, mescolate bene. Lasciate leggermente riassorbire il tutto, poi spegnete il fuoco e fate riposare qualche minuto prima di servire. Guarnite con prezzemolo.

***Buon Appetito!***

**AZ. AGR. LE CARLINE  
DI PICCININ DANIELE**  
VIA CARLINE, 24  
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741  
FAX +39 0421.203525  
info@lecarline.com  
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745