

## Funghi trifolati



I funghi trifolati fanno parte della tradizione culinaria della regione Piemonte, e rappresentano un contorno molto semplice da preparare, molto gustoso, delicato e leggero che si può abbinare a diversi piatti e portate.

I funghi trifolati sono un piatto molto versatile adatto a diversi usi: può diventare un ottimo condimento per un risotto, si può accostare alla cacciagione, alla polenta, al pesce o ancora, può far parte di un piatto unico a base di verdure.

In ogni caso, la ricetta dei funghi trifolati è quella che dà maggiore risalto al sapore e al gusto dei funghi; è proprio per questo che viene così tanto proposta e utilizzata nella preparazione di numerosi altri piatti.

I funghi trifolati non potranno mancare sulla vostra tavola in questa stagione!

### [Funghi porcini trifolati](#)

Ingredienti

[Aglione](#) 1 spicchio

[Prezzemolo](#) in abbondanza

[Burro](#) 30 g

[Funghi](#) misti 800 gr

[Olio](#) extravergine d'oliva 40 gr

## Preparazione



Per preparare i funghi trifolati, per prima cosa pulite i diversi tipi di funghi raschiandoli e strofinandoli con uno straccio umido (1). Tagliate a fette sottili i funghi champignons (2), i porcini e i funghi pleurotus (o orecchioni) (3) tranne i finferli (o i chiodini) che lascerete interi.



Nel frattempo fate scaldare in una padella antiaderente il burro con l'olio (4) e gli spicchi di aglio tagliati a metà. Fate insaporire e versate nella padella prima i porcini (che hanno una carne più compatta e spessa degli altri funghi) e poi gli altri funghi (5). Per ultimo unite i finferli (6).



Cuocete qualche minuto a fuoco vivace, mescolando sempre molto delicatamente per evitare che i funghi si rompano in cottura. Aggiustate di sale (7) e unite il prezzemolo finemente tritato (8), lasciando il tutto sul fuoco a fiamma bassa per ancora 5 minuti (9). Togliete dal fuoco e servite i funghi trifolati caldi o freddi a seconda dell'uso che ne dovete fare.