

Bruschetta con champignon

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 filone pane casereccio (filoni da 400 g)
250 g funghi champignon
3 cucchiaini olio d'oliva
1 spicchio aglio
prezzemolo
sale
pepe

Preparazione

Mondate e tagliate gli champignon a fettine, fate rosolare in una padella l'aglio nell'olio, quindi aggiungete i funghi e il prezzemolo tritato. Fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio. Abbrustolite il pane tagliato a fette e conditelo con gli champignon.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>