

Bruschetta con porcini

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
4 funghi porcini
2 spicchi aglio
5 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino origano
1 peperoncino piccante
1 sedano
sale
pepe

Preparazione

Schiacciate l'aglio e mettetelo in un pentolino con 5 cucchiaini di olio, l'origano, il peperoncino e il sedano grattugiato: cuocete finché il sedano non si sarà dorato. Rosolate in una padella con un cucchiaino di olio le cappelle dei funghi, salate e pepate; mettete una cappella su ogni fetta di pane abbrustolito e condite con la salsa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>