

Brunch

## Bruschette con champignon saltati



### Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

**30 min.**

Persone

**4**

Difficoltà

**Bassa**



### Ingredienti

- Pane di Semola a fettina
- 500 gr di funghi champignon Naturizia
- Due spicchi d'aglio
- Prezzemolo fresco
- Sale
- Olio Evo



### Preparazione

Versate tre cucchiaini d'olio in padella e fatelo scaldare assieme agli spicchi d'aglio tagliati a metà.

---

Dopo qualche minuto aggiungete i **funghi champignon affettati** e lasciateli cuocere per circa venti minuti, rigirandoli spesso in padella durante la cottura.

---

A fine cottura aggiungete una manciata di sale, il **prezzemolo** tritato e, se gradite, una spolverata di grana e poi servite.

---

A parte, tagliate del **pane di semola** a fettine sottili e scaldate nel tostapane finchè le fette saranno dorate.

---

Adagiate un po' di condimento su ciascuna fetta e servitele calde su un vassoio da portata.

---