

I N G R E D I E N T E S

PROVOLA CON SALTEADO DE HONGOS

Provola

Manteca clarificada

Aceite de Oliva

Hongos

Tomillo

1/2 ajo

Ralladura de 1/2 limón

P R O C E D I M I E N T O

1- Sacar la provola por lo menos 30 minutos antes de la heladera y sacarla del plástico así entra en contacto con el aire.

-Opcional: Enharinarla junto con una cucharadita de pimentón dulce, de ambos lados.

2- Poner un chorrito de aceite de oliva en la proveitera (fundamental que esté bien caliente).

3- Se puede servir en ensaladas o con alguna salsa.

SALTEADO DE HONGOS

1- En una sartén caliente poner una cucharadita de manteca clarificada.

2- Agregar los hongos cortados en cuartos y dejarlos ahí sin tocarlos.

3- Agregar tomillo y 1/2 ajo rallado fino y ralladura de 1/2 limón. Salpimentar.

4- Esperar que se doren bien y ahí darlos vuelta.

5- Servir con aceite de oliva y tomillo fresco.

