



Calamari patate e porcini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - molluschi - funghi

Ingredienti:

4 patate gialle
400 gr di porcini (vanno bene anche gli altri tipi di funghi)
400 gr di calamari puliti
2 spicchi d'aglio in camicia
prezzemolo tritato
timo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Lessare le patate con la buccia partendo da acqua fredda, scolarle al dente e farle freddare. Sbucciare e affettare le patate e tagliare a fette i funghi. In una padella scaldare 4 cucchiari di olio con l'aglio e alcuni rametti di timo. Unire le patate e renderle croccanti. Togliere dal fuoco e versarvi i porcini. Dopo 4 minuti togliere i porcini e aggiungere olio e i calamari tagliati a pezzi grossolani. Dopo 2 minuti unire le patate e i funghi e far insaporire gli ingredienti insieme. Condire con sale, pepe e prezzemolo tritato e servire.