

ZUPPE E MINESTRE

Crema di funghi e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI freschi oppure

champignons - 250 gr

PATATE 400 gr

LATTE INTERO 500 ml

FUNGHI SECCHI 10 gr

SALE

PEPE BIANCO macinato al momento -

La crema di funghi e patate costituisce un'ottimo primo piatto soprattutto se ci si vuole ristorare dopo una pesante giornata lavorativa, soprattutto nelle fredde sere invernali.

Si prepara davvero in pochissimo tempo e Luca vi suggerisce come impiegare ancora meno tempo con pochi trucchetti.

Aggiungete, a piacere, dei crostini comprati se avete davvero pochissimo tempo o fatti in casa per un risultato più goloso soprattutto se prima di far tostare il pane in forno lo cospargete con un ottimo formaggio come, per esempio, dell'ottimo emmental.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua calda per una decina di minuti.



- 2 Sbucciate, lavate e tagliate le patate a dadini, più li fate piccoli e prima cuoceranno. Mettete a scaldare il latte e aggiungetevi le patate; portate a bollore a pentola coperta.





3 Tagliate i funghi champignons, in questo caso niente vi vieta di utilizzare dei porcini qualora ne abbiate a disposizione.



- 4 Quando il latte ha raggiunto il bollore, aggiungete alla pentola anche i funghi e i funghi secchi ammollati e ben strizzati.





5 Coprite con dell'acqua, salate, pepate con del pepe bianco, mescolate e fate cuocere per 15 minuti.





- 6 Al termine della cottura, trasferite la minestra in un bicchiere e frullate con un frullatore ad immersione.





- 7** Aggiungete, se vi piace, poca panna e passate la crema al setaccio per renderla ancora più liscia. Servitela con poca erba cipollina.



