

ZUPPE E MINESTRE

Crema di funghi di alis

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di funghi porcini già cotti con olio e
uno spicchetto d'aglio
1 cipolla
1/2 litro di brodo
25 g di burro
200 g di panna da cucina
1 cucchiaio di farina 00
1 cucchiaio di prezzemolo a piacere
sale e pepe q.b.
1 tuorlo d'uovo
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Cucinare i funghi se non sono già cotti.

Far rosolare in una padella la cipolla nel burro,



2 aggiungere i funghi e far insaporire.

Frullare poi il tutto con un po' di brodo per facilitare la cosa.



3 Aggiungere il brodo rimanente ed un cucchiaio di farina.

Aggiustare di sale e pepe e far cuocere per 10-15 minuti circa a fuoco basso.

Nel frattempo, sbattere il tuorlo con la panna e una manciata di parmigiano.



4 Versare il tutto nei funghi e cucinare ancora un 3-4 minuti.



5 Mettere nel piatto con dei crostoni di pane e, se piace, del prezzemolo tritato e un filino d'olio.

Decorare con alcuni funghi messi da parte.

