

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Funghi con panna acida

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

90 g di burro  
1 cipolla  
½ kg di funghi champignon  
2 cucchiari di farina  
¼ di lt di panna acida  
1 cucchiaino di sale  
1 spicchio d'aglio schiacciato  
prezzemolo tritato.

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete in una padella 30 g di burro e fatevi imbiondire la cipolla tagliata a fettine. Tenetela da parte mentre preparate i funghi. Nettare i funghi sotto l'acqua corrente dopo aver tagliato via la parte terrosa del gambo e tagliateli per il lungo a fettine sottili. Asciugateli bene e infarinateli. Rosolateli in 60 g di burro sciolto, aggiungetevi la cipolla e continuate la cottura per una 10 di minuti.  
Aggiungete la panna acida, il sale, l'aglio e lasciate cuocere su fiamma bassa per 10 minuti

ancora. Servite dopo averli cosparsi di prezzemolo tritato.

Se amate i funghi non perdetevi la nostra ricetta dei [funghi trifolati!](#)