

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!](#)