

ANTIPASTI E SNACK

# Funghi freschi in panna fermentata

LUOGO: Europa / Ucraina

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



## INGREDIENTI

- 1/2kg di funghi freschi affettati
- 2/3 di tazza di cipolle verdi affettate
- 2 cucchiaini di burro o margarina
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di farina
- 1 cucchiaino di panna fermentata da 1 giorno
- 2 cucchiaini di aneto fresco tritato
- ¼ cucchiaino di sale
- 1/8 cucchiaino di pepe
- piccoli dischi di pane tostato di segale o Malerba.

## PREPARAZIONE

- 1 Saltare i funghi e le cipolle con il burro ed il succo di limone per 4 minuti. Incorporare la farina, cuocere lentamente mescolando per 1 minuto. Aggiungere la panna fermentata,

l'aneto, il sale e il pepe. Cuocere e mescolare per 1 minuto. Servire caldo sul pane tostato.