

ANTIPASTI E SNACK

Girelle alla crema di funghi

LUOGO: Europa / Italia

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



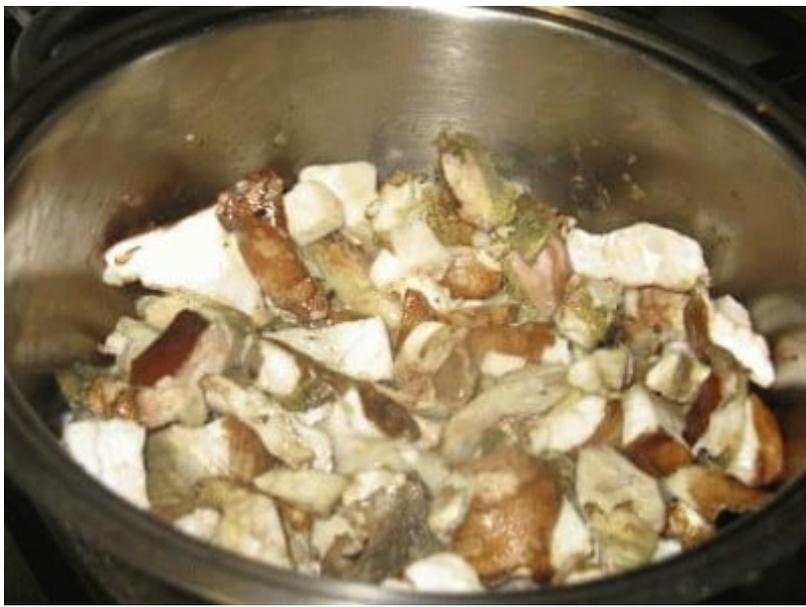
INGREDIENTI

50 g di burro
2 spicchi d'aglio
200 g di funghi
1 confezione di philadelphia
1 confezione di pan carre'
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire i funghi, tagliarli a fettine, metterli a cuocere in una pentola con aglio e burro.

Salare, pepare e cuocere per una decina di minuti.



2 Lasciare freddare e frullare.



3 Aggiungere la Philadelphia e mescolare bene.



4 Con il mattarello spianare il pan carre', spalmare la crema ai funghi e arrotolare.



5 Racchiudere il rotolo nella carta alluminio e fare riposare in frigorifero un paio di ore.

Tagliare le girelle e servire.

