SALSE E SUGHI

Salsa ai funghi

di: Cookaround

LUOGO: Europa / Ungheria

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

INGREDIENTI

200 g di funghi freschi

50 g di strutto

80 g di farina

1 dl di panna acida

3 dl di brodo

1 cipolla

prezzemolo

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate i funghi e fateli sgocciolare. Mettete a imbiondire in padella la cipolla tritata con poco strutto, unite i funghi tagliati a fettine sottili e il prezzemolo tritato e lasciate cuocere per alcuni minuti. Successivamente aggiungete la farina, versate anche il brodo, salate e pepate mescolando pazientemente. Infine, dopo una decina di minuti, aggiungete la panna acida, lasciate ancora sul fuoco fino a che la salsa riprenda il bollore e,

soltanto allora, serivitela.