

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di funghi: ricetta cremosa e delicata per l'autunno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Prepara la vellutata di funghi con la nostra ricetta semplice: un piatto leggero e gustoso per scaldare le tue serate

INGREDIENTI PER CUCINARE LA VELLUTATA DI FUNGHI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

300 gr

PANNA 250 ml

TUORLO D'UOVO 2

CROSTINI DI PANE

FUNGHI SECCHI 2

BURRO 60 gr

FARINA 40 gr

BRODO DI CARNE 1 l

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

COME FARE LA VELLUTATA DI FUNGHI

- 1 In una casseruola fai fondere 30 g di burro, unisci la farina mescolando continuamente. Aggiungi, quindi, la metà del brodo a disposizione, i funghi secchi e una presa di prezzemolo tritato. Insaporisci di sale e pepe. Lascia cuocere per 15 minuti. In una padella fai trifolare i funghi champignon con il burro e regola di sale. Aggiungi il prezzemolo tritato ed il restante brodo.



- 2 Unisci, a questo punto, i funghi champignons appena trifolati alla casseruola e lascia cuocere per altri 10 minuti. Frulla il composto con l'aiuto di un frullatore ad immersione e riporta la purea ad ebollizione. A questo punto, incorpora alla vellutata la panna

precedentemente miscelata ai tuorli d'uovo e mescola per far amalgamare bene gli ingredienti.

Servi la vellutata di funghi bella fumante che dei crostini di pane tostati.



VELLUTATA DI FUNGHI CREMOSA: RICETTA FACILE E AUTUNNALE

La **vellutata di funghi** è un piatto caldo e cremoso, perfetto per le serate autunnali o per aprire un pranzo o una cena in modo elegante. Preparata con **funghi champignon**, **panna** e [brodo di verdura](#), questa [zuppa](#) è ideale per chi ama i **piatti vegetariani** ricchi di gusto. Segui la nostra ricetta passo passo per realizzare una **vellutata di funghi cremosa**, da servire con [crostini di pane croccanti](#) per un tocco di gusto in più.

TRUCCHI E CONSIGLI

Per ottenere una **vellutata di funghi** perfetta, inizia tritolando i funghi champignon con una piccola quantità di burro e prezzemolo.

Utilizza anche i **funghi secchi** per arricchire il sapore, reidratandoli prima dell'uso.

Se preferisci una versione più leggera, puoi sostituire la panna con latte vegetale o brodo per ottenere una **vellutata di funghi senza panna**.

Quando aggiungi la farina, mescola bene per evitare grumi, e usa il frullatore a immersione per garantire una consistenza cremosa e omogenea.

Gli avanzi di vellutata possono essere congelati in porzioni singole, pronte da riscaldare quando ne hai bisogno, riducendo così gli sprechi alimentari.

Se ti avanzano dei funghi freschi, puoi usarli per altre **ricette con funghi freschi**, come una semplice [trifolatura](#) o per arricchire un [risotto](#).

CONSERVAZIONE

La **vellutata di funghi** si conserva in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarla in porzioni singole, per averla pronta quando desideri un pasto caldo e veloce. Per riscaldarla, portala a ebollizione a fuoco lento e mescola bene per ripristinare la sua cremosità.