

PRIMI PIATTI

Crema di patate con funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando volete portare a tavola un piatto delicato ma gustoso, perfetto magari nei giorni di maggiore freddo, la **crema di patate con funghi** è proprio ciò che fa per voi. Una ricetta molto semplice da fare che vi regalerà momenti di assoluto piacere! Se ti piacciono i funghi, guarda le nostre [ricette con i funghi](#).

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

500 gr

PATATE medie - 3

RISO 180 gr

ACQUA 1 l

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

COSTA DI SEDANO 1

CIPOLLA BIANCA piccola - 1

SPICCHI DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la crema di patate con funghi, versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola dai bordi alti. Tagliate finemente uno spicchio d'aglio e una cipolla e mettete il trito nella casseruola con l'olio. Tagliate una costa di sedano a pezzettini, dopo aver eliminato i filamenti esterni e aggiungete, il sedano nella casseruola assieme al trito di aglio e cipolla. A fuoco dolce lasciate prendere calore e soffriggere leggermente le verdure in maniera tale da farle ammorbidire.





2 Pelate le patate e tagliatele a dadini. Aggiungete la dadolata di patate nella casseruola, fate prendere calore e soffriggere il tutto per circa 10 minuti, quindi ricoprite completamente tutte le verdure con l'acqua. Insaporite il tutto, con un pizzico di sale. Coprite, portate a bollire e cuocete per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.





3 Mentre le verdure sono in cottura, pulite bene i funghi champignon. Tagliate la parte

terrosa del gambo e con un panno cercate di eliminare i residui di terra e tagliate i funghi a fettine regolari.





- 4 Mettete a scaldare in una padella un giro d'olio, con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia, insieme ad un trito di prezzemolo.





- 5** Aggiungete i funghi champignon nella padella e lasciateli soffriggere e ammorbidire. Appena i funghi avranno raggiunto quasi la cottura, versate nella padella la passata di pomodoro e insaporite il tutto, con un pizzico di sale e una macinata di pepe, spegnete il fuoco e tenete da parte.





6 Trascorso il tempo necessario per la cottura delle verdure, con un frullatore ad

immersione frullate bene il tutto, in maniera tale da ottenere una crema. Aggiungete nella casseruola i funghi trifolati, lasciate prendere sapore, quindi unite nella casseruola il riso e portate a cottura.





7 Quando il riso sarà arrivato a cottura, spegnete il fuoco lasciate insaporire per qualche istante la crema di patate con funghi, quindi servite.

