

ZUPPE E MINESTRE

Crema di funghi e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La crema di funghi e patate costituisce un'ottimo primo piatto soprattutto se ci si vuole ristorare dopo una pesante giornata lavorativa, soprattutto nelle freddi sere invernali.

Si prepara davvero in pochissimo tempo e Luca vi suggerisce come impiegare ancora meno tempo con pochi trucchetti.

Aggiungete, a piacere, dei crostini comprati se avete davvero pochissimo tempo o fatti in casa per un risultato più goloso soprattutto se prima di far tostare il pane in forno lo cospargete con un ottimo

formaggio come, per esempio, dell'ottimo emmental.

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI freschi oppure

champignons - 250 gr

PATATE 400 gr

LATTE INTERO 500 ml

FUNGHI SECCHI 10 gr

SALE

PEPE BIANCO macinato al momento -

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua calda per una decina di minuti.



- 2 Sbucciate, lavate e tagliate le patate a dadini, più li fate piccoli e prima cuoceranno.
Mettete a scaldare il latte e aggiungetevi le patate; portate a bollire a pentola coperta.





- 3 Tagliate i funghi champignons, in questo caso niente vi vieta di utilizzare dei porcini qualora ne abbiate a disposizione.



- 4 Quando il latte ha raggiunto il bollore, aggiungete alla pentola anche i funghi e i funghi secchi ammollati e ben strizzati.





5 Coprite con dell'acqua, salate, pepate con del pepe bianco, mescolate e fate cuocere per 15 minuti.





- 6 Al termine della cottura, trasferite la minestra in un bicchiere e frullate con un frullatore ad immersione.



7 Aggiungete, se vi piace, poca panna e passate la crema al setaccio per renderla ancora più liscia. Servitela con poca erba cipollina.



