

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con burro di funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

400 g di funghi porcini (o misti)
200 g di burro
1 cipolla grossa tritata
1 spicchio di aglio tritato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
la scorza grattugiata di 1/2 limone
sale e pepe.

PER LA CONFEZIONE

fette di pane
uova sode sgusciate ed affettate

PREPARAZIONE

- 1** Pulite i funghi, poi cucinateli in padella (con circa 30 g di burro), insieme al trito di cipolla, aglio e prezzemolo; profumate con la scorza di limone, regolate di sale e pepe e fate cuocere.

Una volta pronti, spegnete il fuoco e passateli al setaccio.

Ora, in una casseruola sciogliete il rimanente burro, uniteci la crema di funghi, mescolate di continuo fin quando il burro ha preso un bel colore nocciola. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il burro in frigorifero, poi ricomponetelo a panetto.

Ora, questo spalmatelo sopra le fette di pane, decorate con il dischetto di uovo sodo e servite.