

SALSE E SUGHI

# Salsa ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Repubblica Ceca*

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



## INGREDIENTI

500 g di funghi freschi  
sale  
250 cc di acqua  
½ lt di panna acida  
3 cucchiari di farina  
aceto

## PREPARAZIONE

**1** Se usiamo funghi secchi, dobbiamo lasciarli a mollo per due ore nel latte, strizzarli bene e farli cuocere in poca acqua salata finchè sono cotti e quasi asciutti.

Nel caso di funghi freschi, si tagliano a pezzi più grossi e si fanno cuocere allo stesso modo in poca acqua salata: durante la cottura bisogna schiumare.

Intanto far sciogliere nella panna acida 3 cucchiari di farina e versare il liquido cremoso sui funghi quando sono cotti.

Aggiustiamo il sapore con sale, pepe e un poco di aceto, poi facciamo sobbollire ancora un

poco. La salsa di funghi si serve con tutti i tipi di Knedlíky, anche senza carne.