

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di funghi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un modo delicato ed elegante per aprire un pasto autunnale se avete ospiti, ma anche un piatto da preparare se siete soli ed avete voglia di qualcosa di buono.

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

300 gr

PANNA 500 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

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate fondere 30 g di burro, unite la farina mescolando continuamente.

Aggiungete, quindi, la metà del brodo a disposizione, i funghi secchi e una presa di prezzemolo tritato.

Insaporite di sale e pepe. Lasciate cuocere per 15 minuti.



2 In una padella trifolate i funghi champignon con il burro e regolate di sale. Aggiungete il prezzemolo tritato ed il restante brodo.



3 Unite, a questo punto, i funghi champignons appena trifolati alla casseruola e lasciate cuocere per altri 10 minuti.



- 4 Frullate il composto con l'aiuto di un frullatore ad immersione e riportate la purea ad ebollizione.

A questo punto, incorporate alla vellutata la panna precedentemente miscelata ai tuorli d'uovo e mescolate per far amalgamare bene gli ingredienti.



- 5 Servite la vellutata con crostini di pane.