

FUNGHI ALLA PANNA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi misti,
- succo di limone,
- 1/2 bicchiere di panna,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Cuocere i funghi in acqua salata e acidulata con succo di limone per 10 minuti.

Scolarli, farli raffreddare e affettarli.

Sbattere la panna con sale, pepe e prezzemolo tritato.

Versare la salsa sui funghi e mescolare bene prima di servire.