

SAVARIN DI CARDI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cardi
- 100 g di funghi
- 50 g di burro
- 40 g di formaggio grattugiato
- 1 uovo
- besciamella
- 1 scalogno piccolo
- pangrattato
- alcune foglie mentuccia
- prezzemolo fresco
- sale
- pepe

Mondate e lessate i cardi, scolateli e tritateli.

Fateli rosolare in padella con 20 g di burro.

Preparate la besciamella .

In una terrina sbattete l'uovo, amalgamatelo con la purea di cardi, la besciamella e il formaggio grattugiato.

Imburrate quattro o più stampini individuali, spolverizzateli di pangrattato e riempiteli con il composto.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora.

Nel frattempo pulite i funghi strofinandoli delicatamente con uno spazzolino e poi con un panno umido, tritateli.

In un tegame scaldate il burro e lasciatevi appassire lo scalogno tritato.

Quindi unitevi i funghi, salate e pepate con moderazione.

Profumate con alcune foglioline di mentuccia e con il prezzemolo fresco tritato.

Lasciate evaporare tutta l'umidità dei funghi e quando sono diventati morbidi spegnete.

Sformate i savarin disponendoli a cerchio sul piatto da portata e velateli con la salsa di funghi ben calda.

Serviteli subito.