

CANAPÈ AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè
- 350 g di funghi freschi
- 50 g di burro
- 25 cl di latte
- 25 g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di panna
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Cuocere i funghi con metà del burro, aglio, sale e pepe.

Preparare una besciamella con il restante burro, la farina e il latte.

Salare, aggiungere il tuorlo mescolando velocemente perché non cuocia e ammorbidire con il cucchiaio di panna.

Unire i funghi.

Tostare il pane, distribuire il composto sui canapè e servirli caldi.