

CROSTONI AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane pugliese (o baguette)
- 500 g di funghi porcini
- 50 cl di salsa mornay
- 1 ciuffo di prezzemolo
- formaggio grana grattugiato
- formaggio groviera grattugiato

Tagliare il pane a fette regolari, possibilmente tonde.

Pulire i porcini lavandoli con uno straccio umido, tagliarli a fettine, mettere in una padella un velo d'olio con uno spicchio di aglio intero, quando l'olio sarà ben caldo far trifolare i funghi per 3 minuti girandoli continuamente, aggiustare di sale, togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo tritato finemente.

Quindi a questo punto aggiungere i funghi trifolati alla salsa Mornay, amalgamare bene il tutto, depositare la salsa con l'aiuto di un cucchiaio sopra ad ogni crostone, spolverare con del grana, l'emmenthal tagliato a fettine piccole e gratinare in forno, servire molto caldo.