

BESCIAMELLA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- besciamella
- 150 g di funghi coltivati
- 25 g di burro
- 50 g di panna
- sale
- 1 pizzico di pepe

In un tegame lasciate sciogliere il burro, unite i funghi tagliati a fettine, coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce. Togliete il coperchio, fate evaporare l'umidità che si è formata, salate.

Preparate la besciamella: vedi Besciamella (ricetta base).

Unite i funghi, mescolate, insaporite con un pizzico di pepe e amalgamate delicatamente la panna al composto.