

SALSA AI FUNGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi coltivati
- 80 g di burro
- 1 bicchiere di panna
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e fateli cuocere nel burro con sale e pepe.

Versatevi il vino e lasciatelo evaporare.

A questo punto passate i funghi al setaccio o più semplicemente nel frullatore; aggiungete la panna riscaldata e prima di servire cospargete con del prezzemolo tritato.

Ideale per carne bianca o rossa, lessa, arrosto o alla griglia.