

SALSA AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di funghi secchi
- 60 g di burro
- 1/2 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 dita di vino marsala
- brodo
- sale

Lasciate a bagno i funghi per un'ora in acqua calda.

Sciogliete il burro e insaporitevi lo scalogno tritato; unite i funghi strizzati e tritati, mescolate e cuocete a fuoco dolce 1/4 d'ora; bagnate ogni tanto con un cucchiaino di acqua dei funghi.

Unite il vino al marsala e versate sui funghi.

Fate evaporare.

Aggiungete un bicchiere di brodo e cuocete 1/4 d'ora.