

SALSA AI FUNGHI 3

Ingredienti per 2 persone:

- 25 g di funghi porcini secchi
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- 100 g di panna vegetale
- sale

Mettete in ammollo in acqua calda i funghi, quando sono pronti, scolateli (tenendo da parte l'acqua di ammollo) e tagliateli a pezzetti.

In una casseruola, scaldare l'olio con l'aglio, il prezzemolo ed il peperoncino, unite i funghi e fate insaporire mescolando per qualche minuto.

Continuate la cottura unendo l'acqua di ammollo dei funghi preventivamente filtrata attraverso una garza fine.

A cottura ultimata, unire la panna vegetale, far ritirare per 5 minuti, regolare di sale.

Ottima per condire cereali, polenta, crostini.