

SALSA ALLA CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle bianche grandi
- 25 g di funghi porcini secchi
- farina integrale
- prezzemolo
- sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di panna vegetale

In una casseruola, far appassire a fuoco lento le cipolle finemente affettate in 2 cucchiaini di olio, unire i funghi precedentemente ammollati e tagliati grossolanamente.

Cuocere lentamente per circa 20 minuti aggiungendo man mano che la preparazione si ritira, l'acqua d'ammollo dei funghi precedentemente filtrata.

Passare il tutto al mixer aggiungendo (se la preparazione risultasse troppo lenta) poca farina integrale fino ad ottenere la consistenza di una crema.

Rimettere su fuoco bassissimo aggiungendo 2 cucchiaini di panna vegetale, lasciare insaporire per 2/3 minuti.