

CREMA AI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di funghi porcini,
- 1/2 pollo,
- 50 g di burro,
- 30 g di farina,
- 2 porri,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di ,panna
- 1 bicchierino di brandy,
- sale,
- pepe.

Lessate il pollo in due litri d'acqua salata con carota, sedano e cipolla.

Intanto, in metà burro insaporite i funghi a fettine, poi spruzzateli con il brandy e fate evaporare, salate e pepate.

Disossate il pollo, tagliate a filetti il petto e teneteli da parte.

Frullate con un po' di brodo il resto della carne e 2/3 dei funghi.

Insaporite nel burro i porri tritati, mescolatevi la farina e diluite con altro brodo bollente, cuocete 10 minuti e aggiungete il frullato.

Dopo circa 5 minuti versate la panna.

Guarnite la crema in superficie con filetti di pollo e funghi.