

CREMA DI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi freschi,
- 2 cucchiaini di farina,
- 70 g di burro,
- 25 cl di latte,
- 75 cl di brodo,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- noce moscata.

Pulire i funghi, tagliarli a fettine e farli cuocere con circa 20 g di burro.

Aggiungere il sale.

Preparare la besciamella: in una casseruola sciogliere il rimanente burro, versarvi la farina e mescolare con un cucchiaino di legno, unire il latte e portare all'ebollizione mescolando sempre; unire sale e noce moscata.

Passare i funghi al setaccio (o nel Bravo Simac), unirli alla besciamella e far cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Diluire con il brodo, far bollire di nuovo ed aggiungere il prezzemolo tritato.

Servire la crema con crostini di pane fritti o tostati.