

CREMA DI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi porcini freschi,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di farina,
- 25 cl di latte
- 50 cl di brodo vegetale concentrato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Preparate un brodo con tante verdure facendolo ridurre a lungo, fino ad ottenere un liquido molto concentrato.

Pulite con attenzione i funghi, tenete da parte le tre cappelle più belle, tagliate a pezzetti tutti gli altri e cuoceteli per 10 minuti con l'olio e l'aglio.

Preparate una besciamella con burro, farina, latte e sale, quindi unitela ai funghi dai quali avrete tolto l'aglio e cuocete per 15 minuti aggiungendo il brodo e lasciando ridurre a fuoco medio; 5 minuti prima della fine immergete il mixer e frullate il tutto.

Affettate le cappelle lasciate da parte e passatele in padella con poco olio e prezzemolo, quindi aggiungetele alla crema con sale e pepe e servite calda.

Chi preferisce un gusto più morbido può aggiungere un tuorlo d'uovo alla fine, a fuoco spento.