CREMA DI FINFERLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di funghi finferli,
- 400 g.di patate,
- un piccolo porro,
- 1,2 l. di brodo vegetale,
- 100 ml. di panna fresca,
- 40 g. di burro,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e affettate sottilmente il porro, in una casseruola fatelo rosolare con il burro.
Unite le patate (sbucciate e ridotte a tocchetti) e i finferli, privati della parte terrosa e tagliati a metà.
Lasciate insaporire il tutto a fuoco vivace, per qualche minuto.
Bagnate con il brodo caldo e portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma e cuocete per 25-30 minuti.
Infine, aiutandovi con il mestolo forato, estraete parte delle patate, schiacciatele con una forchetta e rimettetele nella casseruola.
Aggiungete la panna, regolate di sale, pepate a piacere e continuate la cottura per una decina di minuti.
Profumate con il prezzemolo, mescolate bene e servite.
Prima di aggiungere il brodo, sfumate il porro con uno spruzzo di brandy.