
CHAMPIGNON ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di champignon surgelati,
- 1 cucchiaio raso di farina,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 20 g di burro,
- prezzemolo,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 limone,
- 2 cucchiai d'olio,
- 1 mestolo di brodo.

Scaldare metà del burro con l'olio, unire l'aglio e poco dopo i funghi.

Una volta scongelati, salare e pepare e cuocere facendo ridurre l'acqua.

Unire il succo di limone, la farina, il resto del burro e poco alla volta il brodo, mescolando.

Mescolare i tuorli con la panna e unirli ai funghi.

Appena poi inizieranno a bollire toglierli dal fuoco.

Cospargere con il prezzemolo tritato e servire.