

FUNGHI ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di funghi,
- 15 cl di panna,
- 30 g di burro,
- 2 uova,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mestolo di brodo,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Dopo aver pulito i funghi, tagliateli a fettine e bagnateli con il succo di limone.

In un tegame scaldate il burro, rosolatevi uno spicchio d'aglio, aggiungete i funghi, regolate sale e pepe, mescolate, coprite e portate a cottura.

Eliminate l'aglio, togliete i funghi dal recipiente e metteteli da parte.

Nello stesso tegame setacciate la farina, mescolate e diluite il composto con un mestolo di brodo tiepido.

Incorporate la panna, i funghi e i tuorli d'uovo.

Cuocete per 5 minuti mescolando delicatamente.

Spegnete appena la crema si addensa.