

CROSTINI AI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di funghi freschi
- 15 g di funghi secchi
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- prezzemolo
- 1 bicchiere di latte
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 12 fette di pancarrè
- olio d'oliva
- insalata lattuga

Rosolare i funghi nel burro con l'aglio.
Unire anche i funghi secchi ammollati e tritati, salare e pepare.
Spolverizzare con la farina, diluire con il latte ed eliminare l'aglio.
Portare a cottura su fuoco lento.
Incorporare il parmigiano e il prezzemolo tritato.
Ungere il pane e dorarlo in forno.
Coprirlo con il composto e guarnire con la lattuga.