SALSA AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4	persone:
-------------------	----------

- 20 g di funghi secchi
- 60 g di burro
- 1/2 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 dita di vino marsala
- brodo
- sale

Lasciate a bagno i funghi per un'ora in acqua calda.

Sciogliete il burro e insaporitevi lo scalogno tritato; unite i funghi strizzati e tritati, mescolate e cuocete a fuoco dolce 1/4 d'ora; bagnate ogni tanto con un cucchiaio di acqua dei funghi.

Unite il vino al marsala e versate sui funghi.

Fate evaporare.

Aggiungete un bicchiere di brodo e cuocete 1/4 d'ora.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 7 May, 2024, 08:07