

CAPPELLE DI PORCINI CON FONDUTA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di latte
- 100 g di formaggio tipo fontina
- 4 cappelle di funghi porcini
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 1/2 bicchierino di kirsch
- olio d'oliva
- prezzemolo
- 1 pizzico di paprica

Pulite bene le cappelle di fungo, eliminando eventuali tracce di terra e altre impurit .

Pennellatele delicatamente con l'olio.

Mettete sul fuoco la bistecchiera e grigliatevi le cappelle, rigirandole, sui 2 lati.

Scaldare intanto il latte, al quale avrete mescolato un cucchiaio raso di farina.

Fatevi sciogliere il formaggio, tagliato a dadini.

Insaporitelo con mezzo bicchierino di kirsch.

Distribuite questa fonduta, caldissima, fra 4 piatti individuali, pure scaldati.

Ponete al centro una cappella di fungo.

Spolverate con un pizzico di paprica, guarnite con prezzemolo e servite subito.