

CREMA DI FUNGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di funghi porcini tritati,
- 30 g di cipolla tritata,
- 100 cl di brodo di verdure,
- 60 g di burro,
- 30 g di farina,
- 25 cl di panna semigrassa,
- 6 cucchiaini di sauternes,
- sale,
- pepe.

Mettere i funghi e la cipolla nel brodo e lasciare sobollire per 20 minuti, poi passarli al setaccio.

Mettere il passato sul fuoco.

A parte lavorare burro e farina ed incorporarli nel brodo con una frusta.

Lasciar asciugare un po', aggiustare di sale e pepe, aggiungere la panna, lasciar sobollire sino a quando abbia assunto la consistenza della crema.

Togliere dal fuoco, aggiungere appena prima di portare in tavola il vino, mescolare delicatamente.