

CREMA DI FUNGHI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di funghi champignon,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- 25 cl di latte,
- 50 cl di brodo vegetale concentrato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Preparare un brodo con tante verdure facendolo ridurre a lungo.

Cuocere i funghi a pezzetti per 10 minuti con olio e aglio.

Preparare una besciamella con farina, burro, latte e sale, unirla ai funghi e cuocere per 15 minuti aggiungendo il brodo.

5 minuti prima del termine di cottura frullare il tutto.

Salare, pepare e servire.