

Ricetta: **Crema di funghi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il fatto che io adori i funghi credo che ormai sia chiaro a tutti, viste le innumerevoli ricette con i funghi che posto eheheh!
Per la prima volta, ieri sera mi sono cimentata nella preparazione della crema di funghi casalinga, anche perchè dovevo inaugurare il mio nuovo giocattolino, il tritatutto :)

Ingredienti per 2 persone:

- 15 gr di funghi secchi
- 20 gr di farina
- 40 gr di burro
- 200 ml di latte
- 400 ml di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe
- noce moscata

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare la Crema di funghi

Preparare la besciamella bella densa formando una roux con 20 gr di burro, 20 gr di farina e 200 ml di latte.

Far ammolare i funghi secchi per 20 minuti in un pentolino con acqua tiepida.

Strizzare ora i funghi e rosolarli in una padella con 20 gr di burro e uno spicchio d'aglio.

Salare, pepare e spolverare con una grattugiata di noce moscata.

Preparare il brodo vegetale.

Sollevarlo lo spicchio d'aglio e tritare i funghi (ed ecco a voi il mio nuovo giocattolino).

Cuocere i funghi in un pentolino insieme alla besciamella per 5 minuti.

Aggiungere ora il brodo caldo a filo, poco alla volta, e portare ad ebollizione.

Aggiungere ora il prezzemolo tritato e continuare a far bollire per 3-5 minuti circa, per far addensare la crema di funghi.

Servire la crema di funghi con dei crostini preparati facendo tostare il pane per poi passarlo nel burro e parmigiano grattugiato.

