



Crema di funghi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primo piatto - funghi porcini - passata

Ingredienti:

400 g di funghi porcini, 80 g di burro, 40 g di farina bianca, 1/2 l di latte, 4 dl di brodo, sale.

Procedimento:

Fate stufare i funghi con 40 g di burro e poi aggiungete un dl circa di brodo. Intanto preparate la besciamella con 40 g di burro, la farina e il latte. Unite la besciamella ai funghi e fate cuocere per 15 minuti circa. Poi aggiungete il resto del brodo e passate al setaccio (io frullo il tutto con il mixer a immersione).

eCucinando.it