



Salsa di funghi (per arrostiti e maiale)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

270K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Funghi misti

200 ml di Panna fresca

1 spicchio di Aglio

4 rametti di Timo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale

Preparazione

- Pulite separatamente i vari tipi di funghi, con attenzione per non rompere quelli più delicati. Tagliate via le parti con eventuali residui di terra, lavateli usando un pennello o un telo inumidito e poi asciugateli; solo se sono molto sporchi passateli sotto un filo di acqua, ma non metteteli mai in ammollo.
- Sbollentate in un pentolino i chiodini per circa 10 minuti, poi gettate l'acqua. Fate la stessa cosa con i finferli, ma per 3-4 minuti, eliminando sempre l'acqua. Tagliate a pezzetti tutti i funghi, in modo da ridurli più o meno della stessa misura, tenendo i porcini separati dagli altri (hanno bisogno di una cottura più breve).
- Versate in una padella un filo di olio e fate soffriggere l'aglio 'vestito' (cioè con la buccia) schiacciato, per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungete i chiodini, i finferli, gli champignon preparati e il timo. Alzate appena la fiamma e cuoceteli per 5 minuti; unite i porcini, salate e pepate, e dopo un paio di minuti versate la panna.

- Mandate a fuoco alto per altri 3-4 minuti, in modo che i porcini cuociano e che il sughetto si addensi leggermente, poi spegnete.

Carla Marchetti