



Crema di funghi

26 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
410K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Funghi champignon

40 g di Funghi porcini secchi

1 Porro

60 g di Farina 0

160 ml di Panna da cucina

1 l di Brodo vegetale

1 cucchiaino di Prezzemolo tritato

20 g di Burro

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete ad ammolare i funghi secchi in acqua tiepida. Mondate gli champignon tagliando via la parte terrosa del gambo e puliteli con un panno umido, se necessario passateli sotto un filo di acqua, ma non metteteli in ammollo; alla fine affettateli e metteteli da parte.

Mondate, lavate e tagliate il porro a rondelle.

- Intanto portate il brodo a leggera ebollizione.
- Lasciate fondere il burro a fiamma dolce con l'olio in una casseruola di terracotta e rosolatevi il porro per 1 minuto, poi unite i funghi che farete insaporire per 3-4 minuti mescolando spesso. Versate poi la farina a pioggia, girate bene per distribuirla uniformemente e diluitela aggiungendo gradatamente 2 cucchiaini di brodo caldo infine unite tutto il brodo bollente. Lasciate sobbollire a fiamma moderata per circa 15 minuti.
- Spegnete e con una schiumaiola prelevate dal brodo 1/3 dei funghi che metterete da parte al caldo.
- Versate nella casseruola la panna, metà dose di prezzemolo, sale e pepe e frullate con il mixer a immersione. Accendete nuovamente il fuoco e rimettete nella zuppa i funghi tenuti da parte, fate scaldare bene (2-3 minuti), spegnete, regolate di sale e servite con il restante prezzemolo tritato e un filo d'olio.

Emilia Daniele

I consigli di Emilia

- Per accelerare ulteriormente i tempi, potete utilizzare funghi già puliti e affettati, sia freschi che surgelati.
- Potete realizzare la crema mescolando diverse qualità di funghi, oppure abbinare ai funghi altre verdure come patate, piselli, carote etc.
- Per una variante potete aggiungere, per 4 persone, 2 patate tagliate a cubetti nel soffritto insieme al porro ed evitare così la panna.