

Vellutata di funghi champignon



Ingredienti

- 300 grammi funghi champignon
- 10 grammi funghi porcini secchi
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaio farina 00
- 0.5 bicchiere latte
- brodo vegetale
- 4 fette pan carré
- prezzemolo

Preparazione

- Ammollare in mezzo bicchiere di latte i funghi secchi, per un'ora circa, dopo averli puliti dalla terra e ben lavati.
- Pelare, lavare velocemente e tagliare a fettine i funghi champignon. Tenere da parte una dozzina di fettine di funghi per la decorazione del piatto.
- Scaldare un paio di cucchiai di olio con uno spicchio d'aglio, togliere quest'ultimo e aggiungere i funghi champignon facendoli ben insaporire. Unire anche i funghi secchi e 2 cucchiai di latte dell'ammollo. Salare, pepare e continuare la cottura per 10 minuti quindi aggiungere la farina, farla amalgamare e coprire con circa mezzo litro di brodo vegetale. Far bollire per un quarto d'ora circa, passare la minestra al minipimer per ottenere una crema fluida.
- Mettere sul fuoco ancora per qualche minuto aggiungendo, se necessario, altro brodo vegetale, aggiustare di sale e pepe e profumare con prezzemolo tritato.
- Togliere la crosta al pan carré, tagliare le fette a dadini e tostarli in forno caldo.
- Servire la vellutata completando il piatto con i crostini, altro prezzemolo fresco, qualche fettina di fungo champignon crudo e un giro di olio extravergine di oliva .