

Crema di cantarelli

Ingredienti:

300 gr. di funghi (Cantharellus cibarius)
2 patate
½ porro
2 cucchiaini di olio di riso
½ bicchiere di vino bianco
Brodo vegetale (insipido)
Sale e pepe bianco (macinato al momento)

Per guarnire:

3 fette di pane da toast
Prezzemolo tritato
Olio extravergine di oliva



Preparazione:

Lavare bene i funghi, i porri e le patate pelate. Tagliare finemente il porro. Mettere sul fuoco un tegame capace con l'olio di riso. Unire il porro e rosolare. Aggiungere le patate e i funghi tagliati a piccoli pezzi. Far cuocere per un paio di minuti, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Salare, pepare, coprire con il brodo e lasciare cuocere. A parte tagliare il pane da toast a cubetti piccoli. Ungerli leggermente e farli tostare in forno. Passare il composto con i funghi al passaverdure o frullare. Versare la crema ottenuta in una fondina. Guarnire con qualche goccia di olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato. Servire con i crostini caldi.

Abbinamento consigliato: Pinot nero