

CREMA FREDDA DI FUNGHI ALLO YOGURT GRECO, CROSTINI ALL'AGLIO, PREZZEMOLO PESTATO E PAPRIKA

In questo periodo così caldo ho pensato di proporvi una crema di funghi fredda, un piatto ideale da servire sia come antipasto che come primo piatto. Si sposa perfettamente con formaggi morbidi, panna, yogurt greco, con granella di noci, nocciole o pistacchio, con chips di bacon, fettine di salmone affumicato, con crostini all'aglio, con prezzemolo, timo fresco o una spolverata di paprika dolce.



Ingredienti per 7 persone:

Per il brodo vegetale

- 1 l di acqua, più l'acqua filtrata dei funghi in ammollo
- una carota, una costa di sedano, una cipolla piccola
- una foglia di alloro, 5 grani di pepe nero, un pizzico di sale grosso

Per la crema di funghi

- gr 700 di funghi, puliti, passati con un panno umido e tagliati a fettine
- gr 15 funghi secchi, ammollati, tagliati grossolanamente
- gr 250 di patate pelate e tagliate a dadini
- uno scalogno pestato, brodo vegetale
- gr 250 di yogurt greco, gr 35 burro, olio evo, sale, pepe
- qualche goccia di limone, prezzemolo pestato

Per la guarnizione

- crostini di pane all'aglio e una spolverata di paprika dolce

Procedimento

Scolare i funghi secchi con un passino fine o una garza, filtrare la loro acqua, lavare i funghi e ripetere l'operazione fino a che sul fondo della ciotola non troverete più sabbia.

In un tegame alto, mettere a bollire tutti gli ingredienti per il brodo per 30 minuti; filtrare il brodo (le verdure cotte potete conservarle per altri usi; in questo caso, io ho usato la carota per guarnire il piatto).

A parte, in un tegame capiente, con burro e un pò d'olio evo, rosolare lo scalogno, unire i funghi freschi, quelli ammollati e le patate, far insaporire per qualche minuto, salare, pepare, aggiungere una parte di brodo bollente e lasciar cuocere a fuoco medio per 20/25 minuti, finchè le patate non saranno morbide. Togliere quindi il tegame dal fuoco, unire lo yogurt, qualche goccia di limone, per bilanciare l'acidità; se serve, correggere di sale e pepe e frullare con un mini pimer, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea (se risultasse troppo densa, aggiungere un pò di brodo vegetale fino a ottenere la densità ottimale). Far raffreddare e riporre in frigorifero per 2 ore.

Nel frattempo tostare in padella i crostini con un filo di olio evo. Levarli e sfregarli con uno spicchio d'aglio.

Prendere la zuppa dal frigo, aggiungere il prezzemolo, mescolare e porzionare su piatti fondi o coppette fredde, guarnire con i crostini all'aglio ed una spolverata di paprika.