

Crema di funghi light

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 04 Giugno 2012 08:43 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Settembre 2013 08:40

Crema di funghi light

Un'altra crema classica è quella di funghi. Anche in questo caso possiamo prepararne una versione leggera senza panna o burro ma altrettanto gustosa.



Dosi per 4 persone: 750 gr di funghi champignon, 250 ml di brodo vegetale, 250 ml di latte, sale, olio, 2 cucchiari di farina, uno spicchio d'aglio.

Lavare e cuocere i funghi con olio, aglio e sale. Una volta cotti aggiungere la farina e mescolare bene perché non si formino grumi. Aggiungere un po' alla volta prima il latte e poi il brodo precedentemente scaldati. Mescolare e cuocere fino a che la crema sobbolle. Servire calda. Si accompagna bene con dei crostini e formaggio a fette sottili disposti nel piatto prima di versarvi la crema.