

Cena

Vellutata di funghi champignon



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

15 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 800 gr di funghi champignon Naturizia
- 250 ml di Latte freddo
- 40 gr di burro
- 2 Cucchiari di Amido di mais o Maizena
- 70 ml di brodo vegetale
- Prezzemolo fresco q.b.
- 1 Spicchio d'aglio
- Sale q.b.
- 4 Cucchiari di olio extra vergine di Oliva



Preparazione

Si parte dai funghi. Per questa ricetta potrete utilizzare i [funghi Champignon affettati Naturizia](#), ed evitare la fase di pulizia e taglio, o i nostri [funghi Champignon interi](#) disponibili in pratiche vaschette da 500 g.

In un ampio tegame dal fondo spesso mettete un giro d'olio Evo e lo spicchio di aglio sbucciato e fate soffriggere.

Unite i funghi Champignon Naturizia affettati e fateli saltare a fiamma vivace per 2-3 minuti.

Una volta diventati teneri, aggiungete un po' di sale, spegnete il fuoco e trasferite il contenuto del tegame nel bicchiere del frullatore insieme al **brodo vegetale**. Frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea.

Nello stesso tegame usato per i funghi fate sciogliere a fuoco basso il burro. Unite al burro fuso la **maizena**, mescolate e lasciate cuocere per qualche secondo. Aggiungete quindi il **latte freddo**, un altro po' di sale e mescolate bene.

Quando il composto sarà omogeneo e amalgamato e avrà raggiunto un lieve bollore, aggiungete la crema di funghi champignon Naturizia.

Lasciate addensare sul fuoco basso per circa 5 minuti, mescolando con cura per non far attaccare la crema.

Raggiunta la consistenza desiderata, spegnete il fuoco e preparatevi a servire in tavola la vostra

vellutata di funghi champignon Naturizia.

Per la gioia degli occhi, oltre che del palato, guarnite con un po' di **prezzemolo fresco** tritato e croccanti crostini di pane rafferma.
Buona cena!
