

CREMA DI FUNGHI

Ingredienti

- sale
- 1 limone
- burro (50gr)
- prezzemolo
- 2 cipolle
- panna liquida (250ml)
- pepe nero
- Magia di Funghi Findus (500gr)

Come si prepara

Fondere il burro in un tegame, unire la cipolla affettata sottilmente e stufare per 8 minuti.

Unire la Magia di Funghi Findus scongelati in precedenza, e cuocere per altri 7 minuti circa.

Aggiungere la panna, un cucchiaino di succo di limone e far sobbollire finché la crema raggiunga la densità desiderata.

Versare nelle scodelle e aggiungere del pepe nero a piacere.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Tags

creme, occasioni speciali, surgelati, vegetariana, zuppe, new, feste, vellutate, minestre, Crema di funghi, tradizionale, mediterraneo