

## BOCCONCINI DI SOIA AI FUNGHI

Categoria: Piatti vegetariani

Data: 21.09.2015

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

160 g	Bocconcini di soia (testurato)
20 g	Funghi porcini secchi
0.2 dl	Salsa soya
40 g	Cipolle
20 g	Sedano rapa
10 g	Gambi di prezzemolo
0.5 dl	Olio d'oliva extra vergine
0.5 dl	Vino bianco da cucina
0.5 dl	Brodo di verdura
0.5 dl	Panna 25%
1 x	Condire (sale, noce moscata)
5 g	Prezzemolo a foglie lisce
0.01 kg	Fecola

#### Mise en place

- Mettere a mollo in acqua il testurato di soia per 30 minuti
- Mettere a mollo i funghi in acqua fredda
- Strizzare bene i bocconcini fra le mani per togliere l'acqua in eccesso, metterli in un recipiente
- Pulire, lavare e tritare sedano, gambi di prezzemolo e cipolla
- Tritare i funghi
- Tritare le foglie di prezzemolo

#### Preparazione

- Marinare il testurato con la salsa di soia
- Scaldare l'olio e rosolare velocemente i bocconcini, toglierli e conservarli nel recipiente di marinatura
- Stufare le verdure, aggiungere i funghi, i bocconcini, bagnare con un pò d'acqua, con il vino, il brodo e cuocere per circa 15 min. (se necessario aggiungere acqua)
- Aggiungere la panna e finire di gusto
- Legare con la fecola sciolta in acqua fredda
- Cosargere di prezzemolo tritato