

Salsa ai funghi porcini

Categoria: Salse
Data: 13.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

30 g	Funghi porcini secchi
100 g	Funghi porcini interi, surgelati
10 g	Burro
10 g	Scalogno
1 pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
5 g	Prezzemolo a foglie lisce
2 dl	Vino bianco da cucina
5 dl	Fondo bruno, legato
5 dl	Panna 25%
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place:

- Mettere a bagno i funghi secchi per ca. 1 ora
- Tagliare i funghi porcini scongelati
- Tagliare lo scalogno e l'aglio
- Tritare il prezzemolo

Preparazione:

- Far saltare i funghi tagliati nel burro
- Aggiungere lo scalogno, l'aglio e il prezzemolo e condimento
- Togliere i funghi dalla padella
- Deglassare con il vino bianco
- Bagnare con il fondo bruno
- Lasciare sobbollire per ca. 5 min.
- Rimettere i funghi saltati nella salsa
- Aggiungere la panna e portare all'ebollizione
- Rettificare il gusto