

VELLUTATA DI FUNGHI CHAMPIGNON

INGREDIENTI

800 gr di funghi champignon
1 piccola cipolla
1 panna da cucina
4 litri d'acqua
1 dado
sale quanto basta
grana

PREPARAZIONE

Mettete in una pentola, i funghi, la cipolla , l'acqua , un dado ed infine aggiungete del sale. Fate cuocere per un'oretta circa e poi frullate molto bene tutto con la frusta. Aggiungete la panna ed il grana. Servite con delle fette di pane abbrustolite o con dei crostini. Il piatto può essere cucinato con qualsiasi tipo di verdura di stagione.

