

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Crema di funghi e patate

INGREDIENTI / QUANTITÀ

250 g di funghi porcini freschi, 350 g di patate, 1 spicchio di aglio, 50 g di burro, 1 litro di latte, 3 cucchiainate di parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe bianco macinato al momento.
Per l'accompagnamento: 120 g di crostini di pane dorati nel burro.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Aggiungete due decilitri e mezzo di acqua al latte in una casseruola e unitevi un dado di estratto di carne: portate a ebollizione, quindi tuffatevi le patate, sbucciate e tagliate a fettine, e fatele cuocere. A parte mondate i funghi, strofinateli bene con un canovaccio inumidito per eliminare ogni traccia di terriccio, affettateli finemente e fateli cuocere a calore piuttosto vivace, in un tegame di terracotta insieme con il burro e un trito di aglio e prezzemolo: conditeli con un pizzico di sale e un po' di pepe macinato al momento.

Ricoprite i funghi con il brodo e le fettine di patate, rimescolate con cura; travasate la preparazione nel frullatore elettrico e riducetela alla consistenza di una crema.

Versatela nuovamente nel precedente recipiente e portatela a lenta ebollizione; poi toglietela dal fuoco, incorporatevi la panna e il parmigiano reggiano grattugiato, mescolate ancora e da ultimo suddividete la crema nelle singole fondine.

Servite in tavola la preparazione accompagnando la crema di funghi con crosticini di pane dorati nel burro.

Fondamentalmente le ricette di cucina non sono sottoposte al diritto d'autore, non corrispondendo al criterio di "1. non si tratta di un'opera degna di protezione 2. non si tratta di una creazione personale (a un certo livello creativo) 3. la forma artistico-letteraria, da verificare nei singoli casi. In via eccezionale la forma giuridica garantisce il diritto di disposizione del testo, richiede una certa attività intellettuale individuale. (Fonte: OLG Hamburg, U.v. 17.7.81) Le ricette di cucina di questo sito provengono da fonti diverse (p.es. da libri, riviste, internet, prospetti, appunti) e, quando necessario, le fotografie sono state scattate da noi. Altri testi, immagini e illustrazioni provengono da Internet. Se di singole presentazioni, ricette, immagini, contenuti e testi abbiamo violato il Suo copyright La preghiamo di avvertirci. This free Mushrooms Recipe Service is provided by - MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS - IMPC

... www.recipe-book.org - www.recipe-book.org
... in alcuni casi può non essere così. Vi sono per esempio ricette dalla lingua italiana, che non sono state tradotte in lingua inglese, in relazione con la divisione e la struttura del sito (pag. 7 - sulla trascrizione di parti di ricette) ... Le ricette sono state da noi provate, e i testi sono stati modificati e migliorati (ovviamente con autorizzazione). Se con la pubblicazione violeremo immediatamente i relativi contenuti dal sito. MUSHROOMS - GOOD LIFE - feel free to download this recipe for free.