



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI CREME VEGETARIANE

Crema di funghi

X 4 persone

300 gr di funghi porcini freschi, 30 gr. di burro, $\frac{3}{4}$ di litro di brodo vegetale, - 1 dl. di panna liquida, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, crostini di pane tostati nel forno poi passati in burro fuso e formaggio grattugiato.

Per la besciamella: 40 g. di burro, 40 g. di farina, 4 dl. di latte, sale e noce moscata.

Pulite, lavate e asciugate i funghi, tagliateli a fettine e fateli cuocere nel burro. Preparate la besciamella: sciogliete il burro in un pentolino, unite la farina, lavorate il tutto con un cucchiaino di legno e diluite con il latte. Portate il composto a ebollizione sempre girando, insaporite con sale e noce moscata e, quando la besciamella sarà ben cremosa, levatela dal fuoco. Passate i funghi al passaverdura, uniteli alla besciamella e continuate la cottura per 5 minuti; aggiungete la panna, poi versate il brodo poco alla volta, riportate il tutto a ebollizione e unite il prezzemolo.

Servite la crema con, a parte, i crostini di pane.