



Besciamella ai funghi

[Del 25/12/2005 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: per 4 persone: besciamella, 150 g di funghi coltivati, 25 g di burro, 50 g di panna, sale, 1 pizzico di pepe

In un tegame lasciate sciogliere il burro, unite i funghi tagliati a fettine, coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce. Togliete il coperchio, fate evaporare l'umidità che si è formata, salate. Preparate la besciamella: vedi Besciamella (ricetta base). Unite i funghi, mescolate, insaporite con un pizzico di pepe e amalgamate delicatamente la panna al composto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]