CREMA DI FUNGHI PORCINI ALLA BIRRA GREEN'S PILSNER



COSA OCCORRE PER 4 PERSONE

250 grammi di porcini freschi, 330 millilitri di Pilsner, 2 spicchi di aglio, 100 millilitri di olio extra vergine di oliva, una cipolla bionda piccola, sale q.b., pepe q.b., qualche foglia di prezzemolo fresco, una noce di burro, 300 millilitri di latte intero fresco, 50 grammi di amido di mais.

ED ECCO COME SI FA...

Con una spazzolina morbida o una pezzuola inumidita pulite i porcini; raschiate i gambi con la parte non tagliente della lama di un coltello e tagliateli a cubetti.

Soffriggete l'aglio sbucciato in un tegame con l'olio, poi schiacciate gli spicchi e toglieteli.

Aggiungete la cipolla tritata, lasciatela dorare leggermente, poi unite i porcini, il sale, il pepe e il prezzemolo.

Fate insaporire brevemente, quindi versate la birra, alzate la fiamma e lasciate cuocere per 5 - 6 minuti.

A parte, amalgamate in un pentolino l'amido e il burro con il latte intiepidito e versate sui funghi mescolando bene.

Lasciate cuocere altri 10 minuti, poi frullate con il mixer ad immersione, tenendo da parte qualche pezzetto di fungo da aggiungere intero al piatto.

Servite la crema calda dopo averla decorata con fiori eduli.

Accompagnate con crostini di pane senza glutine.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Anna Laura Mattesini**, fondatrice del blog

EAT PARADE BLOG e autrice di **LIBRICETTE.eu.**