



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Crostone nero alla polacca

INGREDIENTI:

300 g di cappelli di porcini giovani (*Boletus rufus*, *scaber* e simili).

1 cipolla.

50 g di burro.

1 cucchiaio di paprica dolce.

1 cucchiaino raso da caffè di paprica piccante.

1 cucchiaio di farina.

1 dl di latte.

1 dl di panna acida (o acidulata qualche ora prima con un cucchiaio di succo di limone).

Un ciuffo abbondante di aneto fresco.

Sale.

Pepe nero.

Pane di segale o pane bigio di cereali misti.

PREPARAZIONE

Pulite e lavate bene i funghi, poi tritateli finemente. Tritate bene anche la cipolla. Sciogliete il burro in padella, fatevi appassire la cipolla senza farla colorire, fatela intiepidire poi aggiungete i funghi e cospargete con la paprica: rimescolate bene, rimettete sul fuoco e lasciate cuocere per cinque minuti. Prima che sia completamente evaporata l'acqua dei funghi, unite la farina e legate il composto rimescolando e diluendo man mano con il latte; pepate e finite di cuocere continuando a mescolare finché la salsa incomincia a ispessirsi. Unite e incorporate, lavorando vivacemente il composto, la panna acida e ritirate dal fuoco. Preparate i crostoni spalmando la salsa ancora calda su fette abbastanza sottili di pane nero e cospargendovi sopra l'aneto fresco sminuzzato con le forbici. Lo stesso aneto in ramoscelli può costituire una gradevole guarnizione.