



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Gran misto con purea verde

INGREDIENTI:

1 Kg di funghi misti da trifolato.

300 g di tubuli verdi di porcino maturo (*Boletus edulis* o *pinicola*).

2 spicchi d'aglio.

1 ciuffo di prezzemolo.

Olio extravergine d'oliva.

Sale.

Pepe nero.

700 g di patate.

50 g di burro.

1/2 l di latte fresco intero.

PREPARAZIONE

Trifolate i funghi, con aglio, olio e sale e guarniteli con prezzemolo tritato. Disfate con le dita i tubuli di porcino e metteteli in una casseruola alta con olio e poco sale. Fateli cuocere piano mescolando con un cucchiaio di legno e allungando con un filo di latte. Continuate finché non diventa impossibile impedire che attacchino sul fondo. Cuocete le patate sbucciate in acqua salata, passatele ancora calde nello schiacciapatate, unendole ai tubuli di porcino. Ponete sul fuoco a fiamma bassa, unite il burro e mescolate energicamente. Aggiungete il latte bollente a poco a poco fino ad ottenere una purea morbida. Aggiustate di sale e pepate. Fate una sorta di nido con questa purea e accomodatevi sopra i funghi trifolati.

Gran misto con purea verde | 1