



Crema di spugnole

Ingredienti:

150 gr. di spugnole.

1 scalogno.

1 cucchiaio di burro.

4 dl. di cognac.

1 dl. di vino bianco.

2 dl. di salsa per arrosto.

1 dl. di panna.

Sale e pepe.

Preparazione:

Lavare e pulire le spugnole. Tagliarle in quattro o sei, a seconda delle dimensioni.

Sbucciare lo scalogno, quindi tritarlo.

In una casseruola mettere burro e scalogno. Cuocere fino a farlo appassire.

Aggiungere le spugnole e soffriggere per 5 minuti. Bagnare con il cognac e il vino. Far restringere un po' il liquido. Quindi aggiungere la salsa per l'arrosto e far sobbollire per altri 5 minuti. Infine unire la panna e condire con sale e pepe.

Nonno Lucio