



Sugo di Fungo

Mantarlı Sos



15 o 20 funghi
1 cipolla
1 cucchiaio di burro
1 bicchierino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Mezzo limone
Per il sugo;
1,5 bicchieri di latte
1,5 cucchiai di farina
1 cucchiaino di sale

- # Primamente i funghi si puliscono poi si lavano e si tagliano dopo si miscelano con succo di limone.
- # La metà di burro si mette nella padella e quando riscalda si aggiungono le cipolle tagliate e si arrossiscono.
- # Alla sopra si aggiungono i funghi e si continua ad arrossire circa per 15 minuti.
- # In questo momento in un'altra padella farina e l'altra metà di burro si arrossisce dopo si aggiunge il latte piano piano e si pizzica sale.
- # Il sugo si cucina con miscelare dopo nei funghi prima di levare dal fuoco si pizzicano sale e pepe nero.
- # La miscelata dei funghi si aggiunge dentro il sugo e cucinano insieme per una schiumata.
- # Questa ricetta si può servire insieme con pollo grigliata oppure con le ricette di carne.

Nota: Funghi se rimane tanto nell'acqua si può succhiare l'acqua.