

# Ritaglia e conserva

## Crema Saporita

### Ingredienti per 4 persone:

300 g di champignon, 3 patate, 30 g di farina, 15 g di burro, 20 g di pancetta coppata, un cucchiaio di prezzemolo tritato, una cipolla, 1 litro e mezzo di brodo, mezzo bicchiere di latte scremato, 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato, sale, pepe.

Tritate finemente la cipolla con la pancetta e fatele appassire in una casseruola con il burro. Unitevi la farina, stemperandola con un cucchiaio di legno, poi bagnate con il brodo caldo versandolo un poco alla volta e mescolandolo continuamente. Coprite il recipiente e fate bollire a fuoco basso per 10 minuti. Unite i funghi raschiati e lavati velocemente sotto l'acqua corrente. Tagliateli a fettine. Tagliate anche le patate sbucciate a pezzi grossi. Fate cuocere per 30 minuti poi passate tutto al setaccio o nel mixer. Rimettete il passato nella casseruola, portate ad ebollizione, unite il latte, il parmigiano e il prezzemolo. Salate, pepate, mescolate e servite caldissimo.

