

**Funghi porcini al gratin - Tempo 70 min - Difficoltà Facile - Calorie 335 -
Cottura Al forno**

Categoria : Contorno

Pubblicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

Categoria Contorno - Tempo 70 min - Difficoltà Facile - Calorie 335 - Cottura Al forno - Funghi porcini al gratin

Funghi porcini al gratin



■ Categoria Contorno ■
■ Difficoltà Facile ■
■ Cottura Al forno ■
■ Ponte Cucina moderna oro del 2009 ■

Ingredienti

- >Pepe
- >Burro 80 gr
- >Farina 50 gr
- >Funghi porcini 400 gr
- >Grana 50 gr
- >Latte 1/2 lt
- >Pane grattugiato
- >Prezzemolo 1 cucchiaio
- >Sale
- >Scalognò 1 cucchiaio

->Vino bianco 2 cucchiaino

Preparazione

400 g di porcini

un cucchiaio di scalogno tritato

2 cucchiaini di vino bianco secco

un cucchiaio di prezzemolo tritato

80 g di burro

50 g di farina

mezzo litro di latte

50 g di grana padano grattugiato

pangrattato

sale e

pepe

1) Pulite i funghi, eliminando le parti terrose e tamponandoli con un panno umido; tagliate le cappelle a fette e i

gambi a grossi pezzi. Rosolate in un tegame lo scalogno con una noce di burro, aggiungete i gambi, fateli saltare,

salate, pepate, lasciateli cuocere coperti per una decina di minuti e poi frullateli nel mixer.

2) Fate rosolare le

cappelle tagliate a fettine in poco burro; regolate di sale e di pepe, bagnate con il vino, fatelo evaporare e unite il

prezzemolo.

3) Preparate una besciamella con 50 g di burro, la farina e il latte. Fatela cuocere 10 minuti poi, fuori

dal fuoco, unite metà del grana grattugiato e il passato di funghi.

4) Imburrate una pirofila e velatela con uno strato

di besciamella. Alternate uno strato di funghi a fettine e uno di besciamella, fino a esaurimento degli ingredienti,

terminando con un sottile strato di besciamella; distribuitevi sopra qualche fettina di fungo, che avrete tenuto da

parte, quindi spolverizzate con il pangrattato e il grana grattugiato rimasti.

5) Mettete in forno già caldo a 180° e fate gratinare per una ventina di minuti.