

VELLUTATA DI FUNGHI AL TALEGGIO



Ingredienti per 4 persone

- 400 g di funghi misti
- 250 ml di brodo vegetale
- 500 ml di latte
- 200 g di Taleggio
- 1 cipolla
- burro
- sale
- pepe
- prezzemolo
- farina

Mondare i funghi e tagliare a pezzi i piú grandi. Soffriggere la cipolla tritata nel burro, aggiungere i funghi e il prezzemolo tritato; salare, pepare, coprire con il coperchio e fare cuocere per circa 15 minuti a fuoco moderato. Riservare qualche fungo intero per il servizio. Aggiungere due cucchiaini di farina e frullare il tutto. Aggiungere il brodo ed il latte e fare cuocere per altri 15 minuti senza coperchio. Per ultimo, aggiungere il Taleggio a tocchetti, rimestare a fuoco spento finché il formaggio non si sarà completamente sciolto. Servire accompagnando con qualche funghetto.