

## Ricetta numero 2: Crema di funghi porcini e basilico

La presente ricetta è frutto di numerose sperimentazioni da me stesso effettuate. Solo le più buone verranno pubblicate!

*Ingredienti per condire 2 primi piatti:*

- 100g di funghi porcini surgelati (oppure secchi reidratati)
- 7 foglie di basilico fresco
- 20g di farina di grano tenero tipo “00” (circa 3 cucchiaini)
- 1 spicchio d’aglio sbucciato
- olio extra vergine di oliva (circa 50 ml)
- acqua (circa 100ml)
- sale e pepe a piacere

*Occorrente per la preparazione e cottura:*

cucina :), pentola rotonda piccola, coperchio

### **Realizzazione:**

1. Mettete l’acqua e l’olio nella pentola, con un po’ di sale e pepe.
2. Portate ad ebollizione e mettete la fiamma al minimo.
3. Aggiungete i funghi, l’aglio e il basilico spezzettato e chiudete col coperchio.
4. Non appena avrà ricominciato a bollire (dopo circa 10 minuti) versate la farina mescolando dolcemente.
5. Continuate a mescolare fino ad ottenere una consistenza cremosa.
6. Rimuovete, l’aglio e avrete la vostra squisita crema, pronta per condire piatti di pasta o qualsiasi altra cosa!

## Recipe number 2: Porcini mushrooms cream, with basils

This recipe is the result of numerous experiments made by myself.  
Only the best will be published!

- 100g of frozen porcini mushrooms (or rehydrated ones)
- 7 fresh basil leaves
- 20g of wheat flour type "00" (about 3 teaspoons)
- 1 clove of peeled garlic
- extra virgin olive oil (about 50ml)
- water (about 100ml)
- salt and pepper to taste

*Necessary for the preparation and cooking:*

kitchen :), small round pot, cover

### **Realization:**

1. Put the water and the oil in the pot, with a little salt and pepper.
2. Bring to boil and put the heat to low.
3. Add the mushrooms, garlic and basil and cover the pot.
4. As soon as it started to boil again (about 10 minutes) pour the flour, stirring gently.
5. Keep stirring until you have a creamy consistency.
6. Remove the garlic and you have your delicious cream, ready to flavor pasta dishes or anything else!