Salsa ai morel

Ricetta di V-Kitchen



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	4

Salsa classica di spugnole con panna e cognac, cremosa e intensamente aromatica. Particolarmente adatta alla stagione primaverile.

Salsa

1½ c. di burro

100 g di spugnole, tagliato a metà per il lungo, pulito

1 scalogno, finemente tritata

1 spicchio d'aglio, finemente tritata

3½ c. di vino bianco

2 c. di cognac

300 ml di panna

un pizzico sale

un pizzico di pepe

Salsa

Scaldare il burro in una padella. Soffriggere le spugnole, lo scalogno e l'aglio a fuoco basso o medio per circa 5 minuti. Aggiungere vino bianco e cognac e lasciare sobbollire brevemente. Versare la panna e cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti, finché la salsa non sarà densa e cremosa. Condire con sale e pepe.

Consigli

I funghi spugnole essiccati possono essere utilizzati al posto di quelli freschi. Immergere 20 g di spugnole essiccate in acqua tiepida per circa 20 minuti. L'acqua di ammollo può essere filtrata attraverso un filtro di carta e utilizzata per sostituire parte della panna, oppure può essere congelata e utilizzata per una zuppa di funghi.

Ulteriori informazioni

Creata il	11.03.2026