

Crema gourmet con funghi porcini, capesante marinate e Prugne della California

Porzioni: 2 persone

Ingredienti: Prugne della California
1 cipolla rossa
500 g di funghi porcini
4 capesante
Olio extra vergine d'oliva
Salsa tabasco
Coriandolo
Scorza di lime
Sale e pepe q.b
Pane da tramezzino
Rosmarino



Preparazione:

Per la crema

Tagliare la cipolla rossa a julienne e rosolare in un filo d'olio extra vergine.
Tagliare i funghi porcini a cubetti e aggiungere il tutto alle cipolle.
Bagnare con del brodo e aggiungere le Prugne della California.

Per le capesante

Nel frattempo prendere le capesante e tagliare a fettine sottili e marinare con olio, due gocce di tabasco, coriandolo, scorza di lime e pepe.

Prendere del pane da tramezzino, tagliare a listarelle e poi a cubetti. Tostare in padella con olio extra vergine d'oliva e rosmarino.

Versare la crema di porcini e le Prugne della California in una tazza da consommé
Disporre le capesante marinate e le Prugne della California.
Aggiungere i crostini croccanti.

La crema gourmet è servita!