

CONTORNI

Sauté di funghi e carciofi al Gorgonzola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Funghi misti	400 g
Formaggio Gorgonzola	200 g
Panna liquida	200 g
Cipolla piccola	1
Carciofi	4
Aglio	
Maggiorana	
Paprica	1 pizzico
Estratto di carne	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate i carciofi privandoli delle foglie più fibrose; spuntateli abbondantemente, svuotateli dell'eventuale fieno interno, tagliateli a spicchi e saltateli in padella, a fuoco vivo, con olio, aglio, i funghi a tocchi, la cipolla tritata fine, sale e pepe.
- 2 Aggiungete una punta di estratto di carne, un dito d'acqua e portate le verdure a cottura.
- 3 A parte, scaldate la panna con il gorgonzola a tocchetti, lasciando sobbollire finché il tutto diventerà una salsina sciropposa che completerete con un pizzico di paprica; versatela nel piatto da portata, raccoglietevi sopra il sauté di verdure e servite subito, caldo, guarnito con maggiorana.