





Crema di patate con funghi

<https://www.lacucinaimperfetta.com/crema-di-patate-con-funghi/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **25 min**
-  Tempo totale: **35 min**
-  Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA  VEGANA  VEGETARIANA

La **crema di patate con funghi** è un delizioso e confortevole primo piatto perfetto sin dal primo fresco autunnale. Il gusto dolce e delicato e la consistenza vellutata della crema di patate si sposano davvero bene con il sapore più deciso e la consistenza carnosa dei funghi. Personalmente amo le creme e le vellutate di tutti i tipi perchè, oltre ad essere semplici da preparare, sono buonissime sia a pranzo che a cena e possono davvero essere fatte con quello che si ha a disposizione. Potete usare sia funghi freschi che surgelati e optare sia per i soli porcini, se magari avete ospiti e volete fare bella figura, che per dei funghi più semplici ed economici. Io ho adoperato funghi misti in cui c'erano anche dei porcini. Se volete preparare altre creme o vellutate provate anche la [crema di carote e patate](#) o la [vellutata di patate e zucchine](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- patate 360 g
- funghi misti 200 g già puliti
- cipollotto 1
- brodo 600 ml
- olio extra vergine di oliva 4 cucchiari
- sale
- timo
- noce moscata

PROCEDIMENTO

COME FARE LA CREMA DI PATATE CON FUNGHI

1

Pelate e tagliate a rondelle il cipollotto, quindi fatelo dorare in due cucchiari di olio.



2

Unite le patate dopo averle lavate, sbucciate e tagliate a tocchetti e, se il brodo che andrete a unire

non è salato, salatele. Fatele insaporire per qualche minuto e poi unite una parte del brodo e portate a cottura.



3

Quando le patate saranno pronte frullatele con il minipimer e se la crema dovesse risultare troppo densa aggiungete altro brodo. Profumate con della noce moscata. Spegnete la fiamma e lasciate riposare qualche minuto.



4

Mentre le patate sono in cottura preparate i funghi. Fate dorare uno spicchio di aglio in due cucchiaini di olio, poi eliminate l'aglio e unite i funghi. Salate e profumate con del timo e portate a cottura coprendo eventualmente con un coperchio. Impiattate la crema di patate e completate con i funghi.



CONSERVAZIONE

Vi consiglio di consumare la crema di patate con funghi immediatamente, se dovesse avanzarvi potete conservarla in frigorifero ben coperta per 1 o 2 giorni al massimo.