

TERRINA AI FUNGHI MISTI

Ingredienti:

400 g di finferli
400 g di porcini
400 g di carne di pollo
200 g di panna da cucina
200 g di panna semi-montata
200 g di pane da tramezzino
100 g di cipolla tritata
20 g di prezzemolo
q.b. di olio EVO
q.b. di sale e pepe



Preparazione:

Trifolare i funghi con la cipolla e l'olio d'oliva, unire la carne di pollo e il pane da tramezzino ammorbidito nella panna. Tritare il tutto in un mixer, unire la panna semi-montata ed aggiustare di sapore. Imburrare degli stampini, versarvi l'impasto e cuocere a 120°C per 35 minuti circa.

Servire con una polenta morbida e polvere di speck.