

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Galletto con crema di funghi porcini

Strawberry · Tuesday, April 19th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 800 gr galletto pulito
- un litro di latte
- 100 gr funghi porcini secchi
- 100 gr burro
- 80 gr farina
- salvia e rosmarino
- sale pepe

### Preparazione:

Salate e pepate il galletto, inserite al suo interno salvia e rosmarino, disponetelo in una pirofila con il burro, infornatelo a 180° per 20 minuti, togliete dal forno e tenetelo da parte. Per la preparazione della crema di funghi, bisogna iniziare mettendo i funghi ammollo in acqua calda per alcuni minuti, portate in ebollizione il latte, salate e pepate. In un tegame, mettete il burro e la farina, mescolate bene, versate il latte bollente e i funghi strizzati, mescolate e lasciate cuocere per circa 12 minuti. Versate il composto sul galletto e mettete in forno a 220° per 15 minuti. È consigliabile servire caldo.

This entry was posted on Tuesday, April 19th, 2011 at 4:52 pm and is filed under [Italiane](#), [Pasqua](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.