

Caramelle ai Funghi Porcini

“Καραμέλλες” γεμιστές με Μανιτάρια Porcini (σε κρέμα Τυριών)

Υλικά (για 4 άτομα)

450	γρμ.	Caramelle ai Funghi Porcini “Canuti”,
200	γρμ.	Μανιτάρια Porcini (σε φέτες),
2	κουταλιές	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi),
1	κουταλιά	Ζωμός Λαχανικών (Buon Brondo Vegetale),
1	ποτηράκι	Γάλα 3,5%, Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)

Ετοιμασία:

Ρίχνουμε σε ένα τηγάνι το ζωμό λαχανικών, την κρέμα τυριών και το γάλα και τα αραιώνουμε για λίγο σε μέτρια φωτιά.

Σε ένα άλλο τηγάνι σωτάρουμε ελαφρά τα μανιτάρια και μόλις ετοιμαστούν τα προσθέτουμε στο μείγμα που έχουμε ετοιμάσει. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί και τα αφήνουμε στη φωτιά για 1 – 2 λεπτά ακόμη.

Βράζουμε τα Caramelle ai Funghi Porcini σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίξουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας το πιάτο με ψιλοκομμένο μαϊντανό.