FUNGHI PORCINI CON GAMBERI ROSSI SCOTTATI, SPUMANTE ROSE’, SEDANO E CITRONELLA

Categoria: Contorni **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 350 g di funghi porcini puliti
- ½ cucchiaio di vino bianco secco
- 600 g di gamberi rossi
- 1 spicchio d’aglio
- ½ bicchiere di spumante rosé
- 1 gambo di sedano
- Succo di ½ limone
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Qualche foglia di salvia (facoltativa) per decorare

Il mare ed il bosco si uniscono per deliziare il vostro palato. Un incontro reso armonioso dall’utilizzo dello spumante rosé ed accattivante dalle note limonate della citronella.

Difficoltà: **media**
Costo: **medio**
Tempo di preparazione: **30 minuti**
Porzioni: **4**

Preparazione

Prendete i funghi porcini già puliti, tagliateli in fettine sottili e saltateli in padella con olio evo e il vino bianco. Aggiustate di sale e pepe.

In un’altra padella, cuocete i gamberi rossi con aglio ed olio evo. A cottura quasi ultimata, aggiungete lo spumante rosé e sfumate. Mettete nel mixer il gambo di sedano e il succo di mezzo limone e frullate. Mettete il condimento ottenuto su ogni piatto come specchio. Adagiatevi sopra i funghi e, a seguire, i gamberi rossi e servite decorando, se desiderate, con qualche foglia di salvia fritta. Enjoy!