KIKKOMAN

Funghi fritti con salsa alla panna, senape e salsa di soia

Tempo totale **15 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.132 kJ / 272 kcal

Grassi: **25,9 g** Proteine: **5,3 g**
Carboidrati: **4,1 g**

INGREDIENTI

1 Porzioni

150 g	di funghi porcini
2 cucchiai	di olio per friggere
100 ml	di panna doppia
2 cucchiaini	di senape di Digione
2,5 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
	Pepe nero
	Prezzemolo fresco tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pulire e tritare i funghi porcini, friggerli in padella in olio ben caldo fino a doratura.

Passaggio 2

Togliere i funghi dalla padella ed eliminare l'olio rimasto.

Passaggio 3

Aggiungere la panna, la senape e la salsa di soia e portare a ebollizione, quindi amalgamare fino a ottenere una salsa omogenea.

Passaggio 4

Aggiungere i funghi, condire il piatto con pepe nero e servirlo caldo con la carne preferita (ad es., bistecca). Guarnire con prezzemolo fresco.