Crema di spugnole

Ingredienti:
150 gr. di spugnole.
1 scalogno.
1 cucchiaio di burro.
4 dl. di cognac.
1 dl. di vino bianco.
2 dl. di salsa per arrosto.
1 dl. di panna.
Sale e pepe.

Preparazione:
Lavare e pulire le spugnole. Tagliarle in quattro o sei, a seconda delle dimensioni.
Sbucciare lo scalogno, quindi tritarlo.
In una casseruola mettere burro e scalogno. Cuocere fino a farlo appassire.
Aggiungere le spugnole e soffriggere per 5 minuti. Bagnare con il cognac e il vino. Far restringere un po' il liquido. Quindi aggiungere la salsa per l'arrosto e far sobbollire per altri 5 minuti. Infine unire la panna e condire con sale e pepe.

Nonno Lucio