

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di funghi misti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

FUNGHI misti - 1 kg

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

FARINA 1 cucchiaino da tavola

BRODO DI CARNE 1 l

PANE per accompagnare -

Una gustosa **zuppa di funghi misti**, proprio come quelle che si trovano nelle osterie o che facevano le nonne...di quelle gustose che un cucchiaino tira l'altro e non si vorrebbe mai che finissero. Una ricetta classica del periodo autunnale, in cui si trovano di certo i funghi più saporiti. Altre [ricette coi funghi!](#)

Noi l'abbiamo rifatta e ce la siamo anche finita!

Buonissima e cremosissima, guardate il video per scoprire come si fa.

Se ami questo ingrediente principe delle tavole degli italiani, ti invitiamo a provare anche il [risotto con in funghi](#): eccellente!

# PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare l'olio in una bella pentola, preferibilmente in ghisa, dai bordi alti. Aggiungete due spicchi d'aglio affettati finemente, la cipolla tritata e se volete un peperoncino intero; lasciate soffriggere.





**2** Tritate il prezzemolo ed unitelo al soffritto nella pentola.





- 3** Preparate i funghi pulendoli dalla terra residua ed affettando i più grandi, aggiungeteli alla pentola e fateli rosolare per 10-15 minuti.





- 4 Aggiungete la farina setacciata nella pentola, questa vi permetterà di ottenere una gradevole crema con il fondo di cottura dei funghi.



- 5 Unite, ora, il brodo, in quantità sufficiente a coprire tutti i funghi. Coprite la pentola, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 20 minuti.





6 Nel frattempo fate tostare delle fette di pane in forno. Al termine della cottura della zuppa, regoaltela di sale e servitela nei piatti accompagnandola con fette di pane tostato ed un filo d'olio extravergine d'oliva.





## CONSIGLIO

**Posso utilizzare solo porcini?**

Il sapore sarà molto intenso, ma certo che sì!

**Posso surgelarla?**

Sì puoi utilizzare dei contenitori adatti alla surgelazione e surgelarla.

**Quanto tempo prima posso prepararla?**

La zuppa di funghi è buona subito ma anche il giorno dopo!