

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

cucchiai da tavola

FARINA 1 cucchiaio 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!