

ZUPPE E MINESTRE

## Brodo di funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

2  
5 lt d'acqua  
50g di funghi essiccati  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete i funghi essiccati (preferibilmente porcini), sciacquateli completamente e metteteli a bagno in acqua fredda per 3-4 ore.  
Quando i funghi si gonfiano d'acqua, sciacquateli nuovamente e bolliteli per 1 - 1,5 ore utilizzando l'acqua nella quale erano immersi.  
Rimuovete i funghi lessi dal brodo, lavateli e sminuzzateli. Aggiungete il sale, mettete da parte il brodo e filtratelo.