

ZUPPE E MINESTRE

Crema di patate ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Funghi freschi champignon
3 patate medie
riso gigante
1 l d'acqua
prezzemolo
sedano
cipolla
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1 dado
olio
sale.

PREPARAZIONE



2 Soffriggere in olio, nel fondo di una pentola, il sedano tagliato a pezzetti, l'aglio e la cipolla sminuzzata. Poi aggiungere le patate tagliate a tocchetti. Rosolare.



3 Dopo circa 10 minuti aggiungere l'acqua e il dado e bollire per circa 20 minuti. Nel frattempo, a parte, trifolare i funghetti tagliati a fettine sottili con un po' di prezzemolo e a cottura quasi ultimata aggiungere un cucchiaio raso di passata di pomodoro. Frullare le patate fino a creare una crema e aggiungere i funghi.



4 Portare il passato ad ebollizione, quindi cuocerci il riso.

