

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di patate e funghi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
1 carota  
sedano  
3 patate  
funghi porcini  
acqua  
2 dadi  
panna da cucina  
olio di oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Far insaporire, in poco olio di oliva la cipolla, l'aglio, il sedano, la carota e i funghi porcini.



**3** Aggiungere un litro circa di acqua, i due dadi e le patate tagliate a tocchetti.



**4** Quando la minestra sarà pronta, spegnere e unire la panna da cucina.





5 Risulterà una minestra di gusto molto delicato.

