

ZUPPE E MINESTRE

Crema di porcini e patate

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PATATE (circa 200 g) - 2
FUNGHI PORCINI 150 gr
BRODO VEGETALE (leggero) - 1,5 l
PANE CASERECCIO 2 fette
SCALOGNO 1
TIMO 3 rametti
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO IN POLVERE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pelate le patate e affettatele piuttosto finemente. Pulite i funghi con carta assorbente da cucina inumidita eliminando poi la parte finale e terrosa del gambo. Tritate lo scalogno e

appassitelo in una casseruola con il burro ed un cucchiaio di olio. Unite una punta di peperoncino in polvere e le patate rosolandole e girandole spesso.

Affettate i porcini e uniteli alle patate.

Cuocete per 3 minuti e coprite con il brodo bollente.

Cuocete a fiamma media per circa 20 minuti e frullate il tutto nel mixer a bicchiere profumando con il timo sfogliato. Aggiustate di sale e pepe. Tagliate il pane a dadini e tostatelo in forno caldo o in padella antiaderente, Servite la crema di porcini in coppette individuali con un filo d'olio a crudo e i crostini di pane croccanti.