

ZUPPE E MINESTRE

# Minestrone di funghi

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di funghi  
1/2 l di latte  
6 cucchiai di crema di riso  
2 tuorli  
3 cucchiai di burro  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Bollite i funghi in un litro di acqua con sale e pepe. Tritateli (lasciandone interi 5) e poi rimetteteli sul fuoco con acqua quanto basta ad ottenere 1 litro e 1/2 di liquido.

Sciogliete nel latte la crema di riso e versatela sulla minestra in ebollizione. Dopo qualche minuto aggiungete i tuorli, il burro e i funghi rimasti interi.