

ZUPPE E MINESTRE

Salsa di funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1 l di brodo di funghi
- 150g di pane di segale raffermo
- 120g di funghi essiccati
- 2 ½ cipolle
- 3 cucchiaini di margarina
- 1 cucchiaino di panna acida
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il brodo di funghi. Tagliate i funghi bolliti e le cipolle in striscioline. Grattugiate il pane e miscelatelo ai funghi sminuzzati, saltate le cipolle e stufatele per 15-20 minuti. Aggiungete il composto al brodo bollente e bollite per altri 3-5 minuti, quindi lasciate ridurre.