

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di porcini, castagne e noci con crostini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Questa vellutata rappresenta l'autunno in tutto e per tutto...Porcini, castagne e noci: manca solo un camino e la pioggia scrosciante ed il quadro è completo!

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI medi - 2
CASTAGNE 10
GHERIGLI DI NOCI 5
BRODO VEGETALE 1,5 l
SCALOGNO ½
CAROTE ½
SEDANO 1 costa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER DECORARE

PANE CASERECCIO 2 fette

PREPARAZIONE

- 1 Bollite le castagne e pelatele. Tritate lo scalogno con la carota e il sedano e fateli rosolare in casseruola con l'olio d'oliva.

Pulite i porcini con un panno umido da cucina per eliminare eventuali residui terrosi, tagliateli a pezzi e uniteli al soffritto per farli insaporire bene e perdere i liquidi.



- 2 Aggiungete le castagne sbriciolate.



- 3 Poco dopo unite anche il brodo bollente; aggiustate di sale e pepe e fate sobbollire per 25 minuti circa.



- 4 Frullate al mixer a bicchiere o con quello a immersione e aggiustate di sapore. Tagliate il pane a dadini e tostatelo in forno o in una padella antiaderente. Servite la vellutata con i crostini e le noci in granella.