

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

50 g di burro
50 g di farina
1 cipolla
1 dado
1 l di latte
1 l di acqua
300 g di funghi porcini
fette di pane tostato
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere a sciogliere il burro in una pentola.



2 Aggiungere la cipolla tagliata a fettine e la farina.



3 Fare imbiondire poi aggiungere l'acqua, il latte e il dado, aggiustare con il sale.



4 Aggiungere i funghi e fare bollire per venti minuti.



5 Frullare il tutto con il frullatore ad immersione.



- 6 Aggiungere qualche funghetto tagliato a listarelle per decorazione, cuocere per altri cinque minuti e servire con fette di pane tostato.

