

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di chiodini e montasio

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 kg di funghi chiodini freschi  
1 spicchio d'aglio  
1 cipolla  
vino bianco secco  
brodo vegetale  
sale  
pepe  
olio  
4 fette di montasio stagionato  
crostoni di pane tostato strofinati con  
l'aglio  
olio  
sale  
pepe  
prezzemolo tritato.

## PREPARAZIONE

1 Rosolate la cipolla e lo spicchio d'aglio con l'olio.

Aggiungete i funghi puliti e tagliati grossolanamente. Fate prendere colore, aggiungete un bicchiere di vino bianco secco che lascerete evaporare, tanto brodo vegetale, anche di dado, quanto basta a coprire a filo i funghi.

Lasciate cuocere per una mezz'ora, passate la metà della zuppa, riunite il tutto, aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate bene e servite con le fette di formaggio e il crostone di pane