

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi | Zupa Grzybowa

LUOGO: Europa / Polonia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FUNGHI freschi tritati - 1 tazza

FUNGHI SECCHI grandi - 6

BRODO VEGETALE 2 l

PREZZEMOLO (o aneto) - 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Lasciate i funghi essiccati in ammollo per una notte.



2 Fateli sobbollire con quelli freschi in brodo vegetale per un'ora.



3 Passata l'ora di cottura, estraeteli dal brodo e tagliateli a fette, quindi riuniteli alla casseruola.



4 Aromatizzate la zuppa con del prezzemolo o dell'aneto.

