

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi e castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La **zuppa di funghi e castagne** fa parte della tradizione culinaria amiatina, ovvero del comprensorio del Monte Amiata in Toscana. In quest'area i funghi e le castagne hanno costituito da sempre gli alimenti base dell'alimentazione della popolazione locale e questo piatto riesce a rappresentare, grazie al connubio di questi ingredienti, l'animo culinario di questi territori.

I grandi e classici ingredienti autunnali si uniscono e danno vita a un mix di sapori incredibile, una vera e propria esplosione di gusto e bellezza!

Se li amate particolarmente ecco per voi altre ricette con i funghi da fare al più presto:

[polenta ai funghi](#)

[scaloppine ai funghi](#)

[funghi portobello ripieni](#)

INGREDIENTI

FUNGHI misti - 400 gr

CASTAGNE 100 gr

CIPOLLOTTI 1

CAROTE 1

SEDANO costa - ½

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

BRODO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 1 Versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola, aggiungetevi il trito di carota, cipollotto e sedano e fate rosolare.





- 2 Quando l'olio incomincia a sfrigolare, aggiungete, a vostro piacere, un peperoncino e i funghi tagliati grossolanamente.



- 3 Coprite il tutto con il brodo vegetale e proseguite la cottura per circa 25 minuti a pentola coperta e fuoco medio-basso.



- 4 A questo punto trasferite qualche mestolo di zuppa in un bicchiere, aggiungete una manciata di castagne lessate e frullate il tutto aiutandovi con un frullatore ad immersione.





- 5 Unite il frullato di zuppa di funghi e castagne lesse alla pentola sul fuoco e aggiungete le castagne rimaste dopo averle spezzettate a mano. Fate riprendere bollore alla zuppa. Assaggiate e se necessario aggiungete un po' di sale.





6 La zuppa è pronta, servitela ben calda accompagnandola a piacere con dei crostini.

