

## **ZUPPE E MINESTRE**

## Zuppa di funghi e cozze

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

1 kg di cozze

500 g di funghi porcini

3 scalogni

1 peperoncino

2 pomodorini

1 spicchio di aglio

4 patate piccole(oppure 2 grosse)

sale

pepe

olio e.v.o.

un ciuffo di prezzemolo tritato

fette di pane abbrustolito.

## PREPARAZIONE

1 Lavare le cozze e farle aprire in un tegame a fuoco vivace con un filo di olio e uno spicchio di aglio; lessare al dente le patate con la buccia, nel frattempo rosolare in olio gli scalogni

puliti e tagliati fini con il coltello,se dovessero asciugarsi troppo aggiungere un poca di acqua calda. Continuare la cottura a fuoco lento per circa dieci, quindici minuti.

Pulire i funghi, tagliarli a fette non troppo grosse, aggiungerli allo scalogno, salare pepare e mettere un peperoncino, aggiungere le patate spellate e tagliate a tocchetti, i pomodorini privati della buccia e dei semi, le cozze, la sua acqua filtrata e lasciare che si insaporiscano per qualche minuto, assaggiare se è giusta di sale e servire con crostini di pane abbrustolito e una spruzzata di prezzemolo