

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI polposi e freschi - 800 gr

BURRO 100 gr

FARINA 50 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

BRODO VEGETALE

PANE CASERECCIO 8 fette

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi e tagliate a pezzi anche i gambi. In una padella soffriggere l'aglio in olio d'oliva. Appena sarà dorato unite i funghi e lasciateli soffriggere dieci minuti.



- 2 Versate il vino a metà cottura dei funghi ed aggiungete il prezzemolo tritato.



- 3 Nel frattempo fate sciogliere il burro e lavorate velocemente con un cucchiaio di legno, aggiungendovi la farina.



4 Non appena vedrete un composto denso e ben legato, aggiungete i funghi, una metà passati (anche frullati va bene) e una metà così come sono.





5 Aggiungete quindi la polpa di pomodoro e del buon brodo; infine condite con sale e pepe, se necessario continuare la cottura per altri 10 minuti.





6 Servite con crostoni di pane casereccio fritti nel burro.