

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di funghi trentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

300 g di funghi porcini o gallinacci  
una cipolla  
50 g di burro  
50 g di farina  
1 litro di brodo  
1/8 di litro di panna  
2 tuorli d'uovo  
uno spruzzo di vino bianco.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente la cipolla e rosolarla nel burro, unire i funghi tagliati a pezzi, la farina e mescolare.

Lavare bene. Versarvi sopra del brodo di carne e far cuocere il tutto per un po'.

Amalgamare a parte i tuorli, la panna e uno spruzzo di vino e legare con questo composto

la minestra.