

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi ucraina

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1 carota
- 2 rametti di prezzemolo
- 1 gambo di sedano
- 2 piccole cipolle affettate
- 1 cucchiaino di sale
- 2 tazze d'acqua
- 200gr di funghi freschi
affettati o 2 scatole (100gr ciascuna) di
funghi
- 1 tazza d'acqua o liquido dei funghi
- 1 cucchiaino di aneto
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di farina
- ¼ tazza di acqua fredda
- ½ tazza di panna fermentata da 1 giorno o
panna montata.

PREPARAZIONE

1 Cuocere la carota, il prezzemolo, il sedano, 1 cipolla e il sale in 2 tazze d'acqua per 20 minuti. Scolare, scartare la verdura. Cuocere i funghi e le cipolle rimanenti in $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua per 8 minuti. Aggiungerli al brodo vegetale con anche $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua, aneto e prezzemolo.

Miscelare la farina con $\frac{1}{4}$ di tazza d'acqua fredda. Incorporare la zuppa e portare ad ebollizione. Cuocere e mescolare per 3 minuti. Rimuovere dal fuoco. Incorporare sbattendo la panna fermentata. Servire calda.