

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi

di: *Cookaround*

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.