

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di zucchine con funghi e mais

LUOGO: **Europa / Moldavia**

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



INGREDIENTI

- 8 bicchieri d'acqua
- 2 zucchine
- 2-3 cucchiai di grani di mais bollito
- 2 patate
- 5 funghi champignons
- 1 ½ cucchiaio di riso
- ½ costa di sedano
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiai di olio vegetale
- 3 cucchiai di panna acida
- sale
- pepe nero
- 2 cucchiai di finocchio tritato

PREPARAZIONE

1 Tritate il prezzemolo e il sedano frigate il tutto.

Tritate le cipolle e soffriggetele. Tagliate in fette molto sottili le patate e le zucchine.

Bollite i funghi.

Nel brodo di cottura dei funghi, aggiungete le patate, dopo 5-7 minuti, aggiungetevi anche il prezzemolo e il sedano fritti.

Negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungete le zucchine, le cipolle, le fette di pomodoro sbucciate e tritate, il mais, il sale e il pepe.

Servite la zuppa con della panna acida e del prezzemolo tritato.