

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa piccante di funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 funghi porcini
2 funghi champignon
mezza cipolla
50 g di pancetta affumicate
1 cucchiaino di paprika piccante
poco brodo di carne
1 cucchiaino di olio di semi
poco prezzemolo tritato
500 ml di panna fresca
100 g di ricotta infonata.

PREPARAZIONE

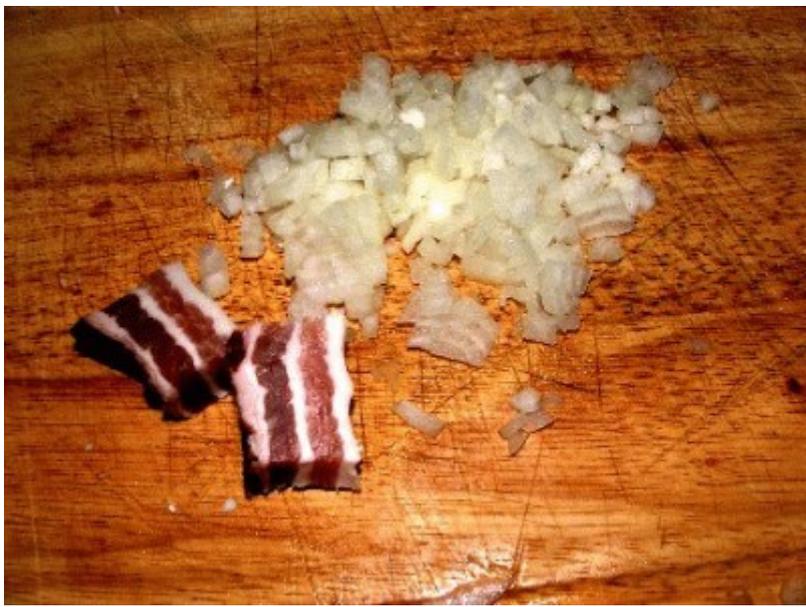
1 Pulite per bene i funghi.



2 Tagliateli a fettine.



3 Tritare la cipolla e dividete in 2-3 tocchetti la pancetta.



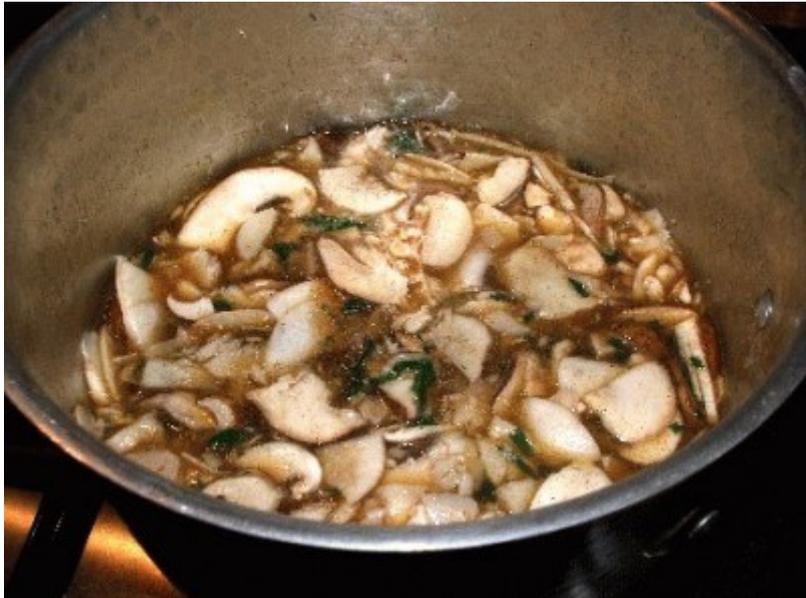
4 Sciogliete la paprika in poco brodo.



5 In una casseruola rosolare nell'olio di semi la cipolla e la pancetta aggiungendo poco prezzemolo tritato.



- 6 Unite i funghi e fateli rosolare, unite la paprika assieme ad un paio di mestoli di brodo di carne e fate cuocere.



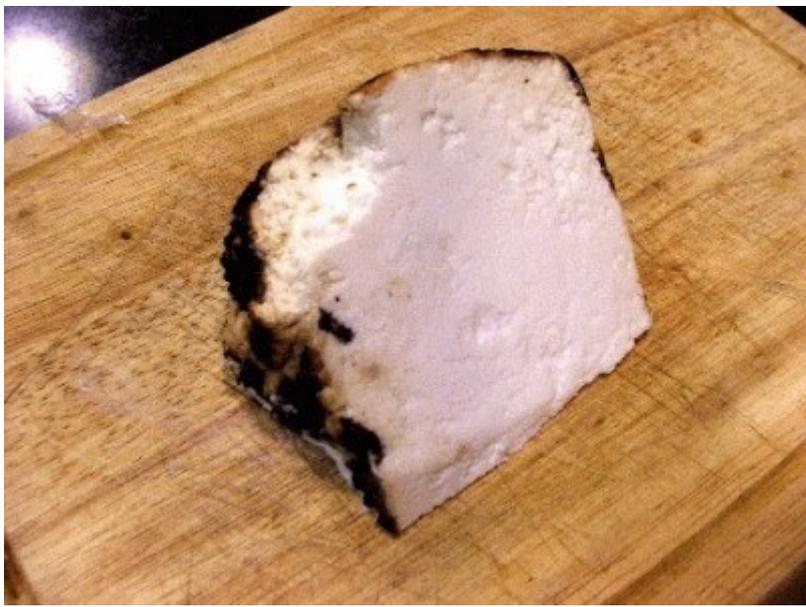
- 7 Quando il brodo si sarà ridotto ad un quarto del suo volume unite la panna fresca.



8 Lasciate stringere fino alla consistenza desiderata salando all'ultimo.



9 Tagliare a cubotti la ricotta.



10 Unitela alla zuppa e se vite.

Se volete potete accompagnare con dei crostini di pane.

