

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa porcini e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La zuppa porcini e patate può essere l'epilogo felice di una fredda serata invernale, quando si fa sentire la fame e magari la dispensa non è proprio fornita. Importantissime la freschezza e la qualità dei funghi che vanno a braccetto con le patate e insieme al pane, completano questo piatto rustico e buonissimo.

INGREDIENTI

PATATE 500 gr
FUNGHI PORCINI 500 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
500 gr
PANE TOSTATO 8 fette
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate, sciacquate e tagliate le patate a dadini molto piccoli.



- 2 Nel frattempo fate scaldare un giro d'olio in una casseruola, quindi unite le patate.

Mentre le patate si scaldano, pulite ed affettate gli champignons (tenendone qualcuno da parte) ed i gambi dei porcini e mettete da parte le cappelle dei porcini.

Unite gli champignons ed i gambi dei porcini alle patate nella casseruola e lasciate che tutti gli ingredienti si scaldino.



- 3 Unite, a questo punto, tanta acqua quanta ne serve per coprire completamente le

verdure, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 20 minuti.



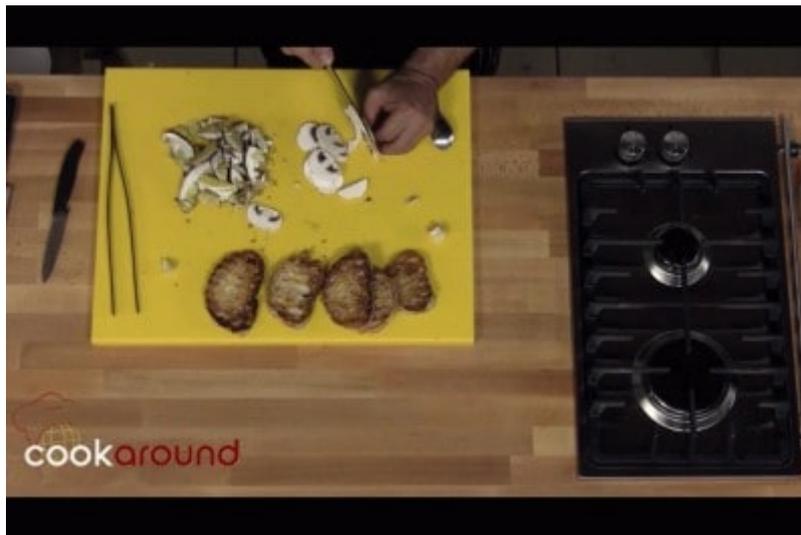
- 4 Mentre la zuppa cuoce, abbrustolite delle fette di pane su di una griglia rovente, quindi strofinatevi sopra una spicchio d'aglio.



- 5 Trascorsi i 20 minuti di cottura, controllate la zuppa e regolatela di sale.

Togliete la zuppa dal fuoco quando la consistenza risulterà cremosa.

Affettate molto finemente le cappelle dei porcini messe da parte in precedenza e qualche champignon messo da parte, unite questi funghi alla zuppa solo a fine cottura.



- 6 Servite la zuppa in cocottine di coccio accompagnandola con le fette di pane agliate, ultimando il piatto con un giro d'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe nero.



Dalla nostra Cucina per Voci: **NOTE** "Originaria del Centro America, già all'epoca delle civiltà azteca ed

incaica la patata (*Solanum tuberosum*) veniva ampiamente coltivata in Messico, Perù, Bolivia ed Ecuador. In Europa questo tubero, appartenente alla famiglia della Solanacee, fu introdotto soltanto nella seconda metà del 1500 dai "conquistadores" spagnoli e per quasi un secolo fu considerato una rarità botanica. In Italia, la patata si diffuse all'inizio del '600, dapprima in Toscana e Veneto, successivamente in Emilia-Romagna e Meridione."