

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi con castagne

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Zuppa di funghi con castagne: il comfort food perfetto quando il freddo si fa sentire. Un piatto delizioso che vi tornerà utile quando volete portare a tavola un pasto caldo e saporito. Un piatto ideale per ristorarsi dopo una lunga giornata di lavoro.

Ecco il passo passo infallibile per fare questa ricetta gustosa!

Questa crema di funghi con le castagne è davvero deliziosa. si fa in pochissimo tempo e piace sempre a tutti.

Se amate i piatti rustici e autunnali ecco per voi altre ricette con i funghi:

[ossibuchi con i funghi](#)

[gnocchi panna e funghi](#)
[funghi ripieni di salsiccia](#)

INGREDIENTI

FUNGHI PIOPPINI 250 gr
FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA
(PLEUROTUS) 250 gr
FUNGHI GALLINACCI O FINFERLI (C.
CIBARIUS) 200 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
350 gr
CASTAGNE ESSICcate 150 gr
SEDANO 60 gr
CIPOLLA 100 gr
CAROTA 80 gr
RAMETTO DI ROSMARINO 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
RAMETTI DI TIMO 1
FOGLIE DI ALLORO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ACQUA 1,5 l
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la zuppa di funghi con castagne preparate prima di tutto il brodo. Unite in una capiente casseruola ad 1,5 l di acqua fredda: il sedano e la carota puliti, assieme a la cipolla intera sbucciata e le castagne secche. Portate poco sotto il punto di ebollizione quindi insaporite il brodo con un pizzico di sale grosso, mescolate il tutto e lasciate cuocere per circa 30 minuti scoperto senza raggiungere la piena ebollizione.

2 Intanto pulite i funghi con un panno umido quindi dividete gli champignon in quarti mentre i pleurotus ed i gallinacci tagliateli in pezzi grossolani, lasciate interi i pioppini.

3 Una volta trascorso il tempo di cottura del brodo filtratelo e tenete da parte le castagne ormai tenere. Rosolate in un ampia casseruola: l'aglio diviso a metà privato dell'anima, il timo, l'alloro ed il rosmarino in un giro d'olio, aggiungete i funghi e, mescolate il tutto. Sbriciolate all'incirca 1/3 delle castagne lesse e, aggiungetele nella casseruola. Unite in padella il brodo preparato in precedenza.

Aggiustate la zuppa con un pizzico di sale se necesasrio, coprite con un coperchio e, cuocete per circa 35 minuti a fuoco basso .

4 Trascorso il tempo necessario per la cottura, prelevate 2-3 mestoli di zuppa, compresi i funghi, poneteli in un recipiente idoneo, aggiungete 5-6 castagne lesse e frullate con un frullatore ad immersione, versate il composto ottenuto nella zuppa ed amalgamate il tutto. Potete frullare altro composto per ottenere una zuppa più densa. Regolate di sale e pepe quindi proseguite la cottura per altri 5 minuti. Aggiungete le castagne intere rimanenti tenute da parte, mescolate il tutto e servite con l'aggiunta di un filo di olio e.v.o. a piacere.