

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di funghi misti

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Una gustosa **zuppa di funghi misti**, proprio come quelle che si trovano nelle osterie o che facevano le nonne...di quelle gustose che un cucchiaino tira l'altro e non si vorrebbe mai che finissero. Una ricetta classica del periodo autunnale, in cui si trovano di certo i funghi più saporiti.

Noi l'abbiamo rifatta e ce la siamo anche finita!  
Buonissima e cremosissima, guardate il video per scoprire come si fa.

Se ami questo ingrediente principe delle tavole degli italiani, ti invitiamo a provare anche il [risotto con in funghi](#)

: eccellente!

## INGREDIENTI

FUNGHI misti - 1 kg

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

FARINA 1 cucchiaino da tavola

BRODO DI CARNE 1 l

PANE per accompagnare -

## PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare l'olio in una bella pentola, preferibilmente in ghisa, dai bordi alti. Aggiungete due spicchi d'aglio affettati finemente, la cipolla tritata e se volete un peperoncino intero; lasciate soffriggere.





**2** Tritate il prezzemolo ed unitelo al soffritto nella pentola.



**3** Preparate i funghi pulendoli dalla terra residua ed affettando i più grandi, aggiungeteli alla pentola e fateli rosolare per 10-15 minuti.







- 4 Aggiungete la farina setacciata nella pentola, questa vi permetterà di ottenere una gradevole crema con il fondo di cottura dei funghi.



- 5 Unite, ora, il brodo, in quantità sufficiente a coprire tutti i funghi. Coprite la pentola, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 20 minuti.



**6** Nel frattempo fate tostare delle fette di pane in forno. Al termine della cottura della zuppa, regoaltela di sale e servitela nei piatti accompagnandola con fette di pane tostato ed un filo d'olio extravergine d'oliva.





CONSIGLIO