

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

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



INGREDIENTI

2
5 lt d'acqua
50g di funghi essiccati
sale

PREPARAZIONE

- 1** Prendete i funghi essiccati (preferibilmente porcini), sciacquateli completamente e metteteli a bagno in acqua fredda per 3-4 ore.
Quando i funghi si gonfiano d'acqua, sciacquateli nuovamente e bolliteli per 1 - 1,5 ore utilizzando l'acqua nella quale erano immersi.
Rimuovete i funghi lessi dal brodo, lavateli e sminuzzateli. Aggiungete il sale, mettete da parte il brodo e filtratelo.