

ZUPPE E MINESTRE

## Krupienia (zuppa) di funghi con miglio

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

- 1 l di brodo di funghi
- 40g di porcini
- 0
- 5 carote
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di burro
- ¼ di tazza di farina di frumento
- 3 cucchiaini di miglio
- 2 cucchiaini di panna acida

### PREPARAZIONE

**1** Preparate il brodo di funghi. Lavate i funghi bolliti e sminuzzateli. Tagliate la cipolla e la carota a cubetti, saltate il tutto e miscelateli con i funghi. Bollite il miglio e scolatelo in un colino.

Fate tostare la farina e stemperatela in un po' di brodo fino ad ottenerne una pastella. Al

brodo di funghi filtrato aggiungete il miglio bollito, saltate le verdure, i funghi e cuocete fino a cottura ultimata. 5 o 10 minuti prima che la zuppa sia pronta, conditela con la farina, il sale ed il pepe.

Prima di servire la zuppa, conditela con la panna acida.

Separatamente servite i crostini. Per preparare i crostini prendete del pane di segale, rimuovete la crosta e affettatelo. Grattugiate del formaggio e miscelatelo con della maionese e dell'aglio. Coprite le fette di pane con il composto di maionese e infornate.