

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di chiodini e montasio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di funghi chiodini freschi
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
vino bianco secco
brodo vegetale
sale
pepe
olio
4 fette di montasio stagionato
crostoni di pane tostato strofinati con
l'aglio
olio
sale
pepe
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Rosolate la cipolla e lo spicchio d'aglio con l'olio.

Aggiungete i funghi puliti e tagliati grossolanamente. Fate prendere colore, aggiungete un bicchiere di vino bianco secco che lascerete evaporare, tanto brodo vegetale, anche di dado, quanto basta a coprire a filo i funghi.

Lasciate cuocere per una mezz'ora, passate la metà della zuppa, riunite il tutto, aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate bene e servite con le fette di formaggio e il crostone di pane