

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FUNGHI misti - 500 gr
BRODO DI CARNE 1.5 l
CIPOLLE ROSSE 1
SEDANO 2 coste
CAROTE 2
FARINA 1 cucchiaino da tavola
PANE TOSCANO 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

La **zuppa di funghi** è una deliziosa pietanza che ben si presta ad essere realizzata quando i primi freddi cominciano a farsi sentire nella stagione autunnale. Questa ricetta è squisita ed è anche molto facile da fare in quanto non servono grandi abilità nel prepararla. Si tratta di una ricetta antica, dal sapore contadino, un perfetto comfort food, che ristora la mente e il corpo.

Se ami il sapore di funghi ti consigliamo di realizzare anche la ricetta del paté.

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta della zuppa di funghi, per prima cosa in una pentola,

possibilmente di terracotta, rosolate in olio extravergine d'oliva un trito fine di cipolla, sedano e carote.

Spolverate il soffritto con un cucchiaio di farina e mescolate.



- 2 Quando il soffritto sarà ben rosolato, unite i funghi tagliati a pezzetti, salate e pepate adeguatamente. Versate subito il brodo e portate a cottura a fuoco moderato.





3 Nel frattempo, fate tostare il pane in forno e strofinate un solo lato con uno spicchio d'aglio.

Disponete le fette in una zupperia e versatevi sopra la minestra bollente, continuate con gli strati di pane e di zuppa.

Potete anche servire la zuppa in monoporzioni: disponete due fette di pane tostato e strofinato con l'aglio sul fondo di cocottine individuali e distribuitevi sopra la zuppa bollente. Servite immediatamente.

Consiglio