

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi e cozze

di: *daniela5110*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 kg di cozze
500 g di funghi porcini
3 scalogni
1 peperoncino
2 pomodorini
1 spicchio di aglio
4 patate piccole (oppure 2 grosse)
sale
pepe
olio e.v.o.
un ciuffo di prezzemolo tritato
fette di pane abbrustolito.

PREPARAZIONE

1 Lavare le cozze e farle aprire in un tegame a fuoco vivace con un filo di olio e uno spicchio

di aglio; lessare al dente le patate con la buccia, nel frattempo rosolare in olio gli scalogni puliti e tagliati fini con il coltello, se dovessero asciugarsi troppo aggiungere un poca di acqua calda. Continuare la cottura a fuoco lento per circa dieci, quindici minuti.

Pulire i funghi, tagliarli a fette non troppo grosse, aggiungerli allo scalogno, salare pepare e mettere un peperoncino, aggiungere le patate spellate e tagliate a tocchetti, i pomodorini privati della buccia e dei semi, le cozze, la sua acqua filtrata e lasciare che si insaporiscano per qualche minuto, assaggiare se è giusta di sale e servire con crostini di pane abbrustolito e una spruzzata di prezzemolo