

ZUPPA DI FUNGHI

Ingredienti (per 4 persone):

- Farina gialla: gr. 150
- Funghi porcini freschi: gr. 300
- Un litro e un quarto di brodo
- 2 spicchi d'aglio
- Nepitella
- Burro: gr. 50
- Sale e pepe



Preparazione

In una pentola fate rosolare nel burro l'aglio e la nepitella. Appena l'aglio accenna a prendere colore unite i funghi ben puliti e tagliati a fettine. Salate poco, pepate e rosolate per alcuni minuti, quindi versate tutto brodo bollente. Quando spicca il bollore unite a pioggia la farina gialla e rimestando spesso cuocete per circa mezz'ora. Alla fine questa squisita zuppa dovra' risultare piuttosto liquida, se necessario unite quindi altro brodo o acqua.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)