

## ZUPPA DI AVENA AI FUNGHI PORCINI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- aglio
- sale
- pane casereccio (200g)
- funghi secchi (30gr)
- Parmigiano Reggiano (20g)
- farina d'avena (50g)

### Come si prepara

In un tegame soffriggere 3 spicchi d'aglio schiacciati con un cucchiaino d'olio fino a che saranno dorati.

Aggiungere i funghi porcini secchi tagliati a dadini, dopo averli lasciati ammorbidire in acqua tiepida.

Quando i funghi saranno morbidi, trasferirli in una pentola, unire la farina stemperata per evitare i grumi, salare, aggiungere un litro d'acqua, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.

A cottura ultimata, versare il tutto in una zuppiera, spolverare con parmigiano grattugiato e servire accompagnando con crostini di pane tostato.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags

vegetariana, zuppe, minestre