

ZUPPA DI FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- pomodori pelati (150g)
- prezzemolo
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (25g)
- porcini freschi (400g)

Come si prepara

Mondare e lavare i funghi porcini, asciugarli e tagliarli a fette.

In una casseruola far rosolare uno spicchio d'aglio finchè sarà dorato, poi aggiungere i funghi e far rosolare per tre minuti a calore vivo.

Salare, pepare e aggiungere la polpa di pomodoro a pezzetti.

Versare 500 ml d'acqua calda e far cuocere a calore medio per 30 minuti.

Aggiungere il prezzemolo tritato e una manciata di Parmigiano Reggiano e servire caldo.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	91 kcal 381 kJ
-------------------	-------------------

Tags

funghi, zuppe, minestre, zuppa di funghi

