

## ZUPPA DI POLENTA, FUNGHI E COZZE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- vino bianco (125ml)
- cozze con guscio (1gr)
- 3 scalogni
- 2 foglie d'alloro
- farina gialla (140gr)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (200gr)
- porcini freschi (250gr)
- Funghi Champignon Findus (250gr)

### Come si prepara

Aprire le cozze, in una padella con due cucchiai d'olio e il vino bianco, poi sgusciarle e tenerle in caldo.

Far appassire nell'olio restante gli scalogni tritati finemente per 5 minuti a fuoco medio.

Tagliare i porcini, rosolarli, insieme agli champignon, nell'olio degli scalogni per 3 minuti, aggiungere sale, pepe e le foglie d'alloro, quindi inumidirli con un po' del fondo delle cozze.

Aggiungere i pomodori maturi tagliati a filetti, far cuocere per 20 minuti e, alla fine, aggiungere le cozze sgusciate.

Preparare una polenta (vedi ricetta) con la farina gialla e 250 ml d'acqua calda.

Farcire le valve delle cozze con questa polenta.

Suddividere la zuppa di cozze nei piatti individuali e completare i piatti con due cucchiaiate di polenta.

Sfornare la polenta che è nei gusci delle cozze e con esse decorare i piatti.

**Difficoltà: 2**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	92 kcal 385 kJ
-------------------	-------------------

## Tags

zuppe, minestre, polenta, Zuppa di polenta, funghi e cozze