



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Zuppa di funghi e aglio orsino

Ingredienti:

300 gr. di funghi.
2 cucchiaini di olio.
2 patate medie.
1 scalogno.
70 gr. di aglio orsino.
½ bicchiere di latte.
Brodo vegetale.

Preparazione:

In una casseruola stufare lo scalogno tritato con l'olio. Aggiungere i funghi tagliati a fettine, le patate a tocchetti e l'aglio orsino tritato grossolanamente. Mescolare, quindi coprire con il brodo. Far bollire il tutto sin che le patate siano cotte. Frullare e rimettere sul fuoco con l'aggiunta del latte. Portare a bollitura e lasciare sino a che non si addensi un po'. Servire, anche tiepida, con crostini di pane precedentemente tostiti.

Nonno Lucio