



PRIMI PIATTI

Zuppa sores

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

- 250 g di agarico violetto (*Rhodopaxillus nudus*).
- 500 g di laricini e pinaroli (*Boletus elegans*, *luteus* e simili) privati della cuticola del cappello. Qualche finferla (*Cantharellus lutescens*).
- 60 g di speck tagliato a strisciole.
- 2 piccole carote.
- 1 cipolla.
- 2 gambe di sedano.
- 500 g di pomodori pelati.
- 3 spicchi d'aglio.
- 1 peperoncino piccante secco sbriciolato.
- Un pugno di prezzemolo tritato.
- 12 fette di pane francese.
- 1 cucchiaio abbondante di miele.
- 8 cucchiari di olio extravergine d'oliva.
- 40 g di burro.
- 1 l di brodo di carne.
- Sale.

PREPARAZIONE

Mettete in una casseruola l'olio, metà del burro, un bicchiere di brodo di carne e le verdure fresche tritate escluso il prezzemolo. Mettete sul fuoco e, dopo 15 minuti, aggiungete i pomodori pelati, lo speck e i funghi tagliati a listerelle spesse. Salate. Lasciate cuocere a fuoco moderato sino ad evaporazione dell'acqua di vegetazione dei funghi, aggiungete allora il peperoncino, il resto del brodo e aggiustate di sale. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 10 minuti, aggiungete il prezzemolo, mescolate e spegnete il fuoco. Nel frattempo friggete nel restante burro le fette di pane, sfregatele con l'aglio e inumiditele di miele. Distribuite a due a due le fette di pane così preparate in piatti fondi e versatevi sopra la zuppa bollente.