



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## PRIMI PIATTI

### Zuppa di porcini e castagne

NARRIAMO LE  
NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

#### INGREDIENTI:

- 350 g di polpa di castagne frullate.
- 2 cipolle.
- 300 g di porcini (*Boletus edulis* e simili).
- 50 g di burro.
- 1 cucchiaio di maizena.
- 6 fette di pane pugliese abbrustolite alla piastra.
- 1 bicchierino di Vincotto di Loro Piceno (in mancanza Marsala secco).
- 2 litri abbondanti di brodo di carne.
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
- 400 cl di panna.

#### PREPARAZIONE

Affettate finemente le cipolle e fatele ammorbidire in un tegame su fuoco moderato con olio e burro; lasciatele intiepidire, poi aggiungete i funghi tagliati a fettine e cuocete a fuoco medio fino a ridurre l'acqua di vegetazione. Bagnate allora con il vincotto lasciandolo evaporare, poi unite la polpa di castagne amalgamandola bene. Lasciate insaporire, poi aggiungete il brodo, regolate di sale e fate sobbollire per circa 20 minuti. A parte avrete stemperato la maizena nella panna, che incorporerete alla minestra qualche minuto prima di togliere dal fuoco. Servite quindi versando sul pane abbrustolito.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO