

MINESTRA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di burro,
- 1 cipolla,
- 450 g di funghi coltivati,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di latte,
- 75 cl di brodo,
- 4 cucchiaini di fiocchi d'avena.

Soffriggere nel burro la cipolla tritata, unire i funghi e portare a cottura.

Salare e pepare.

Frullare i funghi con il latte.

Aggiungere il brodo caldissimo, frullare ancora, versare in una pentola e portare ad ebollizione.

Quando la minestra inizia a bollire versare a pioggia i fiocchi d'avena, mescolare e servire ben caldo.