

ZUPPA DI FUNGHI 1

Ingredienti per 10 persone:

- 600 g di funghi porcini,
- 600 g di ovoli,
- burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo,
- maggiorana,
- timo,
- 200 cl di brodo,
- 2 cucchiaini di crema di riso,
- alcune fettine di pane francese,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato.

Per 10 persone acquistate 600 g di funghi porcini e 600 g di ovoli.

Pulite come al solito i funghi e tagliateli in grossa julienne; usando funghi secchi occorre, ovviamente, ammorbidirli in acqua tiepida.

Soffriggeteli in 70 g di burro e quattro cucchiainate di olio, aggiungendo un battuto fresco di aglio, prezzemolo, maggiorana e timo.

Versate poi sui funghi due litri di buon brodo, addensando la zuppa con due cucchiainate di crema di riso (una farina di riso acquistabile in confezione).

Friggete in una padellina delle fettine di pane francese, od altra qualità di piccolo formato, usando burro fresco; mettetele quindi in una pirofila, copritele con la zuppa, cospargete il tutto con 50 g di parmigiano e altrettanti di groviera grattugiato. Fate gratinare la preparazione per circa 30 minuti in forno già caldo a 190'.

Appena pronta servitela.

E' delicata e gustosa.