

# ZUPPA DI GRANO E FUNGHI

Ingredienti per 10 persone:

- 500 g di grano,
- 500 g di funghi misti,
- 200 g di cipolla tritata,
- 200 g di sedano tritato,
- 200 g di carote tritate,
- 200 g di pomodori maturi,
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine.

Mettere il grano in ammollo per almeno 2 giorni in molta acqua, cambiando l'acqua almeno 4 volte.

Lessare il grano molto bene; rosolare i funghi con 100 g di cipolle.

In un'altra padella capiente rosolare tutti i vegetali, aggiungere i pomodori; versare il tutto sul grano in modo che ci sia molta acqua di cottura.