

ZUPPA DI PATATE E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- 100 g di burro,
- 250 g di funghi porcini,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di cumino pestato.

Sbucciare, affettare e lessare 500 g di patate in 150 cl d'acqua.

Contemporaneamente pulire, affettare e soffriggere in 100 g di burro 250 g di funghi porcini.

Aggiustare di sale e pepe, bagnare con 1 bicchiere di vino bianco e lasciarlo sfumare.

Spolverare i funghi con 1 cucchiaio di farina e unirvi le patate lesse frullate con la loro acqua di cottura.

Far sobbollire per 15 minuti a fiamma dolce, mescolando.

Condire con 1 cucchiaino di cumino pestato e servire.