

ZUPPA DI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi porcini freschi,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 manciata di maggiorana,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- alcune fette di pane raffermo,
- sale,
- pepe.

Mondate i porcini e tagliateli a strisce.

In una pentola mettete a soffriggere l'aglio con l'olio, dopo 5 minuti unite i funghi e fate insaporire per altri 5 minuti.

Aggiungete la salsa di pomodoro, il rosmarino, la maggiorana, sale e pepe: coprite e fate cuocere per 5 minuti.

Versate circa 800 millilitri di acqua bollente salata e fate cuocere per 15 minuti.

In una zuppiera battete l'uovo, aggiungete il parmigiano grattugiato e amalgamate.

Versate la zuppa, mescolate e servite nei piatti con fette di pane raffermo.