



## PRIMI PIATTI

### Zuppa di porcini e castagne

#### INGREDIENTI:

350 g di polpa di castagne frullate.

2 cipolle.

300 g di porcini (*Boletus edulis* e simili).

50 g di burro.

1 cucchiaio di maizena.

6 fette di pane pugliese abbrustolite alla piastra.

1 bicchierino di Vincotto di Loro Piceno (in mancanza Marsala secco).

2 litri abbondanti di brodo di carne.

2 cucchiari di olio extravergine d'oliva.

400 cl di panna.

#### PREPARAZIONE

Affettate finemente le cipolle e fatele ammorbidire in un tegame su fuoco moderato con olio e burro; lasciatele intiepidire, poi aggiungete i funghi tagliati a fettine e cuocete a fuoco medio fino a ridurre l'acqua di vegetazione. Bagnate allora con il vincotto lasciandolo evaporare, poi unite la polpa di castagne amalgamandola bene. Lasciate insaporire, poi aggiungete il brodo, regolate di sale e fate sobbollire per circa 20 minuti. A parte avrete stemperato la maizena nella panna, che incorporerete alla minestra qualche minuto prima di togliere dal fuoco. Servite quindi versando sul pane abbrustolito.