



PRIMI PIATTI

Zuppa sores

INGREDIENTI:

250 g di agarico violetto (*Rhodopaxillus nudus*).
500 g di laricini e pinaroli (*Boletus elegans*, *luteus* e simili) privati della cuticola del cappello.
Qualche finferla (*Cantharellus lutescens*).
60 g di speck tagliato a striscioline.
2 piccole carote.
1 cipolla.
2 gambe di sedano.
500 g di pomodori pelati.
3 spicchi d'aglio.
1 peperoncino piccante secco sbriciolato.
Un pugno di prezzemolo tritato.
12 fette di pane francese.
1 cucchiaino abbondante di miele.
8 cucchiari di olio extravergine d'oliva.
40 g di burro.
1 l di brodo di carne.
Sale.

PREPARAZIONE

Mettete in una casseruola l'olio, metà del burro, un bicchiere di brodo di carne e le verdure fresche tritate escluso il prezzemolo. Mettete sul fuoco e, dopo 15 minuti, aggiungete i pomodori pelati, lo speck e i funghi tagliati a listerelle spesse. Salate. Lasciate cuocere a fuoco moderato sino ad evaporazione dell'acqua di vegetazione dei funghi, aggiungete allora il peperoncino, il resto del brodo e aggiustate di sale. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 10 minuti, aggiungete il prezzemolo, mescolate e spegnete il fuoco. Nel frattempo frigate nel restante burro le fette di pane, sfregatele con l'aglio e inumiditele di miele. Distribuite a due a due le fette di pane così preparate in piatti fondi e versatevi sopra la zuppa bollente.