Zuppa di funghi e aglio orsino

Ingredienti:
300 gr. di funghi.
2 cucchiai di olio.
2 patate medie.
1 scalogno.
70 gr. di aglio orsino.
½ bicchiere di latte.
Brodo vegetale.

Preparazione:
In una casseruola stufare lo scalogno tritato con l'olio. Aggiungere i funghi tagliati a fettine, le patate a tocchetti e l'aglio orsino tritato grossolanamente. Mescolare, quindi coprire con il brodo.
Far bollire il tutto sin che le patate siano cotte. Frullare e rimettere sul fuoco con l'aggiunta del latte. Portare a bollitura e lasciare sino a che non si addensi un po'.
Servire, anche tiepida, con crostini di pane precedentemente tostati.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150