



## Zuppa di funghi e aglio orsino

### Ingredienti:

300 gr. di funghi.  
2 cucchiaini 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