

Zuppa di funghi

Questa **zuppa di funghi** è una minestra molto semplice e veloce da preparare, ma che vi stupirà con il suo aroma e il sapore dei funghi che ne viene molto esaltato. E' inoltre una ricetta molto leggera.

E' possibile preparare questa **zuppa di funghi** con i funghi che si trovano al momento: pioppini, Champignon, galletti, finferli, cornucopia, pleurotus... vanno tutti bene. Attenzione però se decidete di usare anche i funghi porcini, fatelo in piccole dosi. Il loro aroma pungente è altrimenti in grado di coprire quello degli altri funghi.

Per la **zuppa di funghi** io utilizzo solitamente una pasta di forma irregolare, tipo i maltagliati, ma vanno benissimo anche i tubetti o altre forme piccoline.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- 320Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 costa di sedano
- 1 carota di piccole dimensioni
- 1 scalogno
- 4 rametti di prezzemolo
- 200 g di funghi misti
- 1 l di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 100 g di pasta

PREPARAZIONE

- Pulire il sedano, la carota e lo scalogno e tritarli molto finemente con una grattugia per verdure.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con una mezzaluna su un tagliere.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli brevemente sotto acqua corrente. Affettarli.
- Portare a ebollizione il brodo.
- Mettere sul fuoco una pentola da minestra con l'olio, il trito di verdure e l'aglio spellato.
- Far soffriggere su fiamma dolce per 5 minuti aggiungendo dopo i primi 2 minuti un paio di cucchiaini di brodo.
- Alzare la fiamma, eliminare l'aglio e unire i funghi.
- Mescolare per un minuto circa, finché non sarà ripreso il bollore, quindi aggiungere il vino e mescolare.
- Aggiungere una macinata di pepe, un pizzico di sale e far cuocere per 10 minuti circa a fiamma media. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere ancora brodo.
- Trascorso il tempo indicato versare il restante brodo, portare a ebollizione, regolare di sale e buttare la pasta. Puntare il timer secondo il tempo di cottura riportato sulla confezione.
- Trascorso il tempo di cottura assaggiare per sentire se la pasta è ben cotta, quindi regolare di sale.
- Spegnerne il fuoco, unire il prezzemolo tritato, mescolare e lasciare riposare qualche minuto.
- Servire con un filo d'olio a crudo.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Maltagliati

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.