LO SPEZIALE

Zuppa di legumi, verza e porcini

Con funghi porcini secchi

lospeziale.bio

Zuppa di legumi, verza e porcini

INGREDIENTI per 4 persone

Lenticchie già cotte *200 g* | **Fagioli già cotti** *100 g* | **Verza** *200 g* | **Funghi porcini** *200 g* | **Cipolla** *1* | **Gambo di sedano** *1* | **Carota** *1* | **Brodo vegetale** *1 l*
Bicchiere di vino bianco secco *1* | **Olio EVO** | **Sale** | **Pepe**

PROCEDIMENTO

Mondate la cipolla, il sedano e la carota. Lavateli e tritateli finemente con un coltello. Metteteli a stufare in una pentola per 3 minuti a fuoco vivo, insieme ad un filo di olio extravergine d'oliva. Una volta che il battuto sarà diventato bello dorato, sfumatelo con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, aggiungete le lenticchie e i fagioli ben scolati e sciacquati. Unite il brodo vegetale e lasciate cuocere il tutto per 20 minuti a fuoco basso. Aggiungete poi la verza, ben pulita e tagliata a striscioline. Continuate la cottura ancora per 20 minuti e aggiungete i **funghi essicati, precedentemente immersi in acqua tiepida.** Ad operazione conclusa, fate cuocere per altri 10 minuti la vostra zuppa di legumi. Aggiustate di sale e pepe e servite.

Funghi porcini secchi
Antica Farmacia di Camaldoli

Scansiona e acquista.

VOXART.IT