
Minestra di funghi

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Proponiamo una tipica ricetta della Slovenia, *corba od percuraka sa krompirom*, adattata da “L’Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l’Europa”

Proponiamo una tipica ricetta della Slovenia, *corba od percuraka sa krompirom*, ovvero una gustosa minestra di funghi. **Ingredienti per 4 persone** 500 gr di funghi 100 gr di cipolla 4 spicchi d’aglio 300 gr di patate 200 gr di pomodoro 800 gr di brodo di verdura 250 gr di panna acida 10 gr di farina sale q. b. pepe q. b. prezzemolo q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora Lavare i funghi e affettarli finemente. Rosolare la cipolla a cubetti e l’aglio tritato in olio bollente, aggiungere i funghi e stufarli, coprendo con un coperchio. Dopo 10 minuti aggiungere le patate a cubetti e dopo altri 10 minuti i pomodori a fette. Spolverare il tutto con la farina, in modo che il composto si amalgami. Allungare con il brodo e cuocere per 20 minuti. Passare il tutto, aggiustare di sale e pepe e completare con la panna acida e un ciuffetto di prezzemolo. Se si preferisce, è possibile non passare tutto il composto ma lasciare alcuni pezzi dei vari ingredienti da mescolare al composto. *(Ricetta adattata da “L’Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l’Europa”, Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*