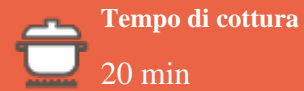
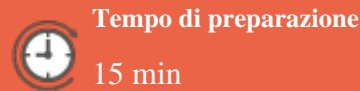


Zuppa di porcini e patate - Zuppe e minestroni



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

800 g di Funghi porcini freschi

400 g di Patate

1 Cipolla dorata

2 spicchi di Aglio

1 l di Brodo vegetale

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- [Pulite i funghi](#); asciugateli e tagliateli a tocchetti.
- Sbucciate le patate, lavatele e riducete anche queste a pezzettini.
- Mondate la cipolla e tiratela finemente, eventualmente con un mixer da cucina, poi trasferitela in una casseruola capiente e fatela rosolare con l'olio e l'aglio sbucciato.



- Quando l'aglio si sarà colorito eliminatelo, aggiungete i funghi e le patate, salate, pepate, mescolate e fate insaporire per un paio di minuti.
- Unite il [brodo vegetale](#) e, appena comincerà a bollire, lasciate cuocere la zuppa per 15 minuti circa e servitela bella calda.