

Minestra di patate e funghi

Ingredienti per 6 persone:

500 g di patate
1/2 l latte
250 g di funghi porcini
1 grossa cipolla
50 g di burro
qualche fogliolina di timo
qualche fogliolina di maggiorana
un ciuffetto di prezzemolo
sale

Preparazione:

Lavate le patate, mettetele in una pentola, coprite con abbondante acqua e portate a cottura, 25-30 minuti.

Scolatele, fatele intiepidire e pelatele. Con le mani sbriciolatele e mettetele in una casseruola, unite il latte, 2

decilitri d'acqua e una pesa di sale. Con un cucchiaino di legno mescolate accuratamente.

Raschiate i funghi porcini per eliminare eventuali residui terrosi. Con un panno umido pulite i funghi,

evitando così di lavarli; con un coltellino tagliatele a lamelle.

Sbucciate la cipolla e affettatela finemente.

In una casseruola fate fondere il burro, unite i funghi e la cipolla e lasciate appassire finché saranno morbidi,

circa 15 minuti. Salate. Portate a bollire le patate con il latte, unitevi le cipolle e i funghi stufati, mescolate

per ben amalgamate e fate cuocere per 10 minuti.

Mondate e lavate il prezzemolo, il timo e la maggiorana. Tritateli finemente e uniteli alla preparazione a fine cottura.

Servite ben caldo.