

Zuppa di Funghi di Bosco con Gamberi di Fiume

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

300 g di funghi porcini

50 g di burro

3 dl di panna

1 litro di acqua

sale e pepe

12 gamberi di fiume senza testa e lessati

150 g di funghi di bosco (pioppini, finferli ecc.)

2 noci di burro

ramoscelli di cerfoglio

PROCEDIMENTO:

In una casseruola fate cuocere i porcini, già lavati e tagliati a pezzi, con una noce di burro, facendo attenzione che non prendano colore.

Saltateli e unitevi l'acqua, lasciate cuocere a fuoco lento fino a quando il liquido sarà evaporato del tutto, quindi aggiungete la panna, aggiustate di sapore, fate cuocere ancora per qualche minuto e passate tutto al mixer. A parte fate scottare in un tegame, con il burro, anche i restanti funghi, sempre lavati e tagliati a pezzi. Unite i gamberi e il cerfoglio, fate cuocere per qualche minuto e versate il tutto nella zuppa che servirete calda.