

Zuppa cremosa di avena e porcini



Ingredienti per 4 persone
120 gr di Fiocchi d'avena
300 gr di Funghi porcini
1 Porro;
1 Foglia di alloro
2 Foglie di salvia;
1 Bustina di zafferano
Sale, pepe, olio evo q.b.
1,3 lt di Brodo vegetale
peperoncino q.b.
1 spicchio d'aglio

PROCEDIMENTO:

Disporre in una casseruola un giro d'olio, il porro a fette, l'alloro, pepare e versare 150 ml di acqua. Coprire con MCSD e far andare a fuoco medio fino a totale assorbimento dell'acqua. Togliere l'alloro, aggiungere il brodo, metà porcini tagliati a fette sottili ed i fiocchi d'avena, regolare di sale coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma media. Raggiunto il bollore abbassare al minimo e cuocere per

circa 15 min. Nel frattempo disporre i porcini rimasti tagliati a fettine in padella con aglio olio, peperoncino, prezzemolo tritato ed un pizzico di sale, coprire con MCSD, cuocere per 4/5 min. a fiamma media poi spegnere e tenerli da parte. Aggiungere alla zuppa lo zafferano, la salvia e proseguire la cottura a fiamma bassa con MCSD per 5/6 min. Impiattare disponendo sul fondo del piatto una fetta di pane tostato strofinato a piacere con uno spicchio d'aglio, versare la zuppa ed aggiungere i porcini tenuti da parte.

Lorena Vecchini