



MINESTRA CON ZUCCA PATATE E FUNGHI PORCINI

blog.giallozafferano.it/uovazuccheroefarina/



Ingredienti:

500 g di zucca
250 g di funghi porcini
2 patate di medie dimensioni
250 g di pasta tipo ditali
uno scalogno o una piccola cipolla dorata
brodo vegetale
timo
prezzemolo
Olio Extravergine d'Oliva Dante
sale, pepe

Preparazione:

Sbucciare la zucca e le patate e tagliarle a piccoli pezzi. Pulire i funghi eliminando la parte finale; pulire le cappelle utilizzando uno scottex inumidito, mentre i gambi potranno essere puliti raschiandoli leggermente con la lama di un coltello. Non passarli mai sotto acqua corrente. Tagliarli a pezzi separando i gambi dalle cappelle. Sbucciare e tritare lo scalogno. Portare il brodo ad ebollizione e tenerlo in caldo. In un tegame preferibilmente di coccio mettere qualche cucchiaio di olio e lo scalogno tritato; farlo appassire dolcemente quindi aggiungere la zucca, le patate e i pezzetti dei gambi dei funghi. Farli insaporire per una decina di minuti quindi aggiungere le cappelle tagliate a pezzi; salare, pepare e mescolare bene. Aggiungere il brodo caldo due dita sopra alle verdure e portare a cottura; quando le verdure saranno quasi cotte aggiungere la pasta e lasciarla cuocere insieme aggiungendo eventualmente altro brodo caldo. Lavare e tritare il prezzemolo e pulire le foglioline di timo; aggiungerle alla minestra a fine cottura e servirla caldissima.