



## ZUPPA DI KAMUT CON FUNGHI E PISELLI

[www.ricettedimarina.it](http://www.ricettedimarina.it)



### Ingredienti per 4 persone:

300 g di Kamut  
300 g di funghi misti (porcini, chiodini, champignon)  
300 g di piselli già cotti  
porcini secchi  
1 scalogno  
1 spicchio di aglio  
Brodo vegetale  
Olio Extravergine di Pliva (io Dante)  
sale  
peperoncino  
alloro

### Preparazione:

Lessare il kamut (seguendo le istruzioni sulla confezione, in genere occorrono 30 minuti di cottura). Pulire i funghi, tagliarli a pezzi. In una padella alta mettere un po' di olio, uno spicchio di aglio, lo scalogno tritato e far rosolare dolcemente. Aggiungere i funghi e i piselli e far cuocere coperti, con un po' di brodo vegetale per una ventina di minuti. Aggiustare di sale. Aggiungere il kamut, la foglia di alloro, e cuocere ancora per 5 minuti. Se piace aggiungere un po' di peperoncino. Aggiungere infine due cucchiaini di crema di porcini e mescolare bene. Servire la zuppa di kamut con funghi e piselli calda.