



Zuppa di funghi e patate - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Ptimi piatti - creme, minestre e zuppe - pancetta affumicata

ingredienti per 4 persone:

4 patate  
300 gr di funghi champignon  
100 gr di pancetta affumicata  
1/2 cipolla  
burro  
sale, pepe  
prezzemolo tritato  
1/2 litro di brodo di dado vegetale  
noce moscata

in un capiente tegame rosolare 1/2 cipolla tritata in un pezzetto di burro.

Unire le patate e la pancetta affumicata, tagliati a dadini

mescolare bene e bagnare con 2 mestoli di brodo

(per fare prima, io ho messo l'acqua in un contenitore da MO, l'ho scaldata appena nel MO, ho aggiunto il dado, mescolato e passato al MO per 2 minuti a alta potenza... subito pronto!!!)

aggiungere un pizzico di noce moscata macinata e portare a ebollizione, poi abbassare il fuoco e cuocere coperto per una decina di minuti.

intanto pulire i funghi e tagliarli a cubetti.

aggiungerli alle patate, mescolare e cuocere altri 15 minuti, bagnando ancora col brodo

aggiustare di sale e pepe e servire spolverizzando di prezzemolo tritato.

