

Bis di cereali ai funghi porcini

Ingredienti

(x 4 persone)

280g di BIS di CEREALI

5/6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

1/2 cipolla

25 g di funghi porcini secchi

20 ml di vino bianco

Sale e pepe

500 ml di brodo vegetale

Prezzemolo fresco

Parmigiano grattugiato

Preparazione

Mettere in ammollo i funghi in acqua tiepida per farli rinvenire. In una casseruola far appassire la cipolla tritata finemente nell'olio extra vergine d'oliva, aggiungere i funghi trifolati e farli rosolare per qualche minuto, sfumare con il vino bianco. Coprire con il brodo e lasciar cuocere per 20 minuti a fuoco medio. Unire il BIS di CEREALI, continuare la cottura per altri 25 minuti aggiustando di sale e di pepe ed aggiungendo altro brodo quando necessario; mescolare di tanto in tanto. Accompagnare la zuppa con prezzemolo tritato e parmigiano grattugiato.

