Zuppa di funghi misti
(porcini, giallarelle, dentini, ordinali, bigine, e altrI)

di Anna Coradeschi

Procedimento: Pulire lavare e tritare finemente il misto dei funghi, metterlo in una teglia, coprire e far fare un pò d'acqua ai funghi schiumando di tanto in tanto. Scolare successivamente i funghi, filtrare l'acqua e tenerla al caldo.

Fare un battuto con prezzemolo aglio e un po' di cipolla. Aggiungere del pomodoro e far insaporire con sale e pepe. Aggiungere i funghi e far cuocere per circa un'ora allungando con l'acqua tenuta da parte.

A cottura ultimata stendere il sugo su crostoni di pane cotti in forno e agliati a piacere.

Servire il piatto ben caldo.