

MINESTRA CON IL MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 1 barattolo di mais,
- 150 g di zucchine,
- 150 g di funghi coltivati,
- 40 g di burro,
- 16 fiori di zucchine,
- 150 cl di brodo di pollo,
- 1 cipolla,
- 1 pizzico di peperoncino tritato,
- sale.

In una pentola lasciate sciogliere il burro, mettetevi la cipolla tagliata a fettine molto sottili e quando è diventata trasparente aggiungete il mais e le zucchine grossolanamente tritate. Dopo due minuti unite i funghi (precedentemente mondati e lavati) tagliati a fettine e i fiori di zucchine a striscioline. Fate insaporire un po' e versate nel recipiente il brodo di pollo caldo. Lasciate bollire la minestra per circa 20 minuti. Regolate il sale con moderazione. Passate in una zuppiera, poi insaporite con un pizzico di peperoncino tritato, servite.