

MINESTRA INVERNALE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di funghi porcini,
- sale,
- pepe,
- 3 cucchiaini di farina,
- 125 g di panna.

Mettete i funghi in 1 litro di acqua fredda, salateli, pepateli, lasciateli cuocere per 40 minuti e poi setacciate. Sciogliete la farina nel composto appena preparato, versatela in una terrina per 5 minuti e lasciate che diventi densa; poi aggiungete la panna mescolando bene il tutto.