



CUCINA CON NOI!

Zuppetta di avena e funghi

La sapidità del fungo dà ricchezza alla buona tavola.

INGREDIENTI

160 g di avena integrale

200 g di acqua

200 g di carote pulite

100 g di sedano verde

100 g di porro

4 rametti di timo

300 g di Crema di Funghi Orogel

150 g di acqua o di brodo vegetale

100 g di rosmarino

100 g di olio evo



30



4

Preparazione

- 1 Cuocere l'avena con acqua salata per 10 minuti, coprire e tenere da parte.
- 2 Tagliare le verdure a cubetti, arrostarle in padella con olio di semi e tenerle da parte.
- 3 Tritare finemente il rosmarino e metterlo in un ciotolino con dell'olio.
- 4 Scaldare la crema di funghi con 150 g di acqua o di brodo vegetale. A parte, scaldare le verdure a cubetti e l'avena.
- 5 Per l'impiattamento: sul fondo di una ciotola mettere l'avena con le verdure e versare sopra la crema di funghi calda, condire con olio al rosmarino.

