



CUCINA CON NOI!

Minestrone Leggerezza con funghi pioppini

INGREDIENTI

750 g di Minestrone Leggerezza Orogel

200 g di funghi pioppini

150 g di pane alla curcuma

olio extravergine d'oliva

origano secco

foglie di salvia

sale e pepe





45



4



Facile



Primi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1 Portate a ebollizione 700 ml di acqua, salatela leggermente e versatevi il Minestrone Leggerezza, quindi cuocete per 15 minuti.
- 2 Pulite e lavate i funghi, scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scaldate 2 cucchiaini d'olio in una padella antiaderente, unite i funghi e le foglie di salvia e cuocete a fiamma vivace per 5-6 minuti.
- 3 Tagliate il pane a fette sottili, disponetele su una teglia da forno condite con un filo d'olio, un pizzico di origano e una spolverata di pepe. Fatele tostare in forno a 170°C.
- 4 Unite i funghi al minestrone e lasciate insaporire per altri 5 minuti. Servite caldo accompagnato dalle fette di pane croccante.