



Zuppa con finferli e patate senza glutine



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

400K

NOTE



INGREDIENTI

600 g di Finferli

400 g di Patate

4 Scalogni

1 spicchio di Aglio

60 g di Fecola di patate

100 ml di Latte

1 l di Brodo vegetale (consentito)

20 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate e pulite bene i finferli usando un pennello umido per togliere la terra rimasta tra le lamelle. Solo se fossero molto sporchi, passateli sotto un filo d'acqua, ma non metteteli mai in ammollo; poi tagliate a metà quelli più grossi.
- Sbollentate i funghi in acqua bollente per pochi minuti e poi scolateli: così perderanno l'acqua che contengono e che potrebbe dare un gusto lievemente amaro al piatto.
- Sbucciate le patate e riducetele a fettine sottili. Sbucciate gli scalogni e tritateli.
- In una pentola capiente fate appassire con un filo di olio gli scalogni e l'aglio schiacciato per 3-4 minuti a fuoco basso. Unite i finferli e le patate e fate insaporire per un paio di minuti a fuoco medio; alzate la fiamma e sfumate con il vino, quindi unite un pizzico di sale e pepe.
- A questo punto unite la fecola di patate e versate lentamente il brodo bollente mescolando bene in modo da evitare la formazione di grumi; cuocete per circa 15 minuti a fiamma bassa e verso fine cottura, se necessario, regolate di sale.
- Spegnete e prelevate un po' dei funghi, che serviranno per la decorazione; incorporate nella zuppa il latte freddo e frullate con un mixer a immersione. Aggiungete alla zuppa i funghi lasciati interi e il prezzemolo tritato grossolanamente, condite con un filo di olio e servite.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se volete ottenere un effetto più "schiumoso", come se si trattasse di un "cappuccino salato", usate la panna (consentita) al posto del latte; versatene metà nella preparazione di funghi e patate, frullate e versate la vellutata ottenuta nelle singole fondine. Decorate aggiungendo i funghi interi lasciati da parte, montate leggermente il resto della panna, ponetene un cucchiaino sopra la vellutata e spolverizzate con un pizzico di curcuma.